

8° Techn. 453 [Pâtissier]

= Cim. 64

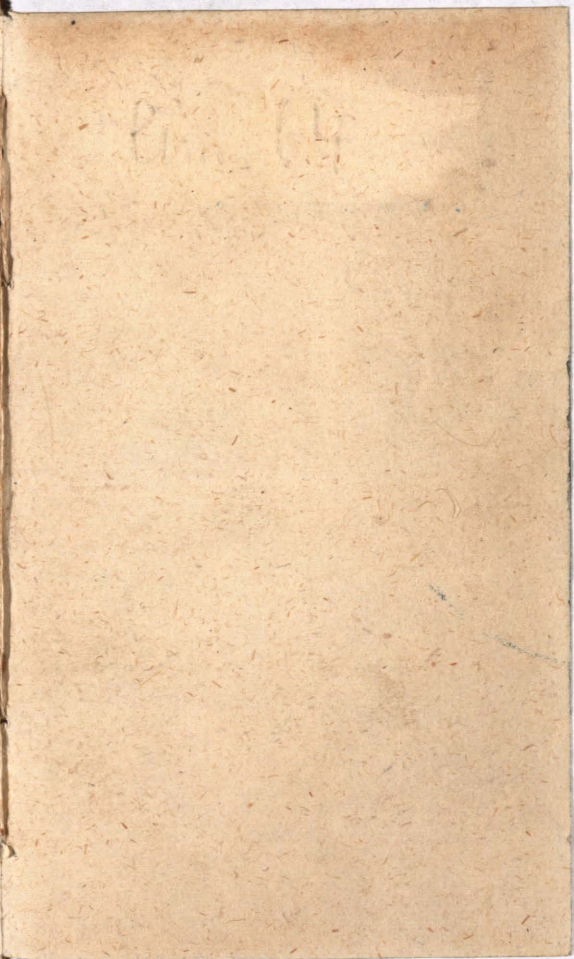
vive Serapeum 1852

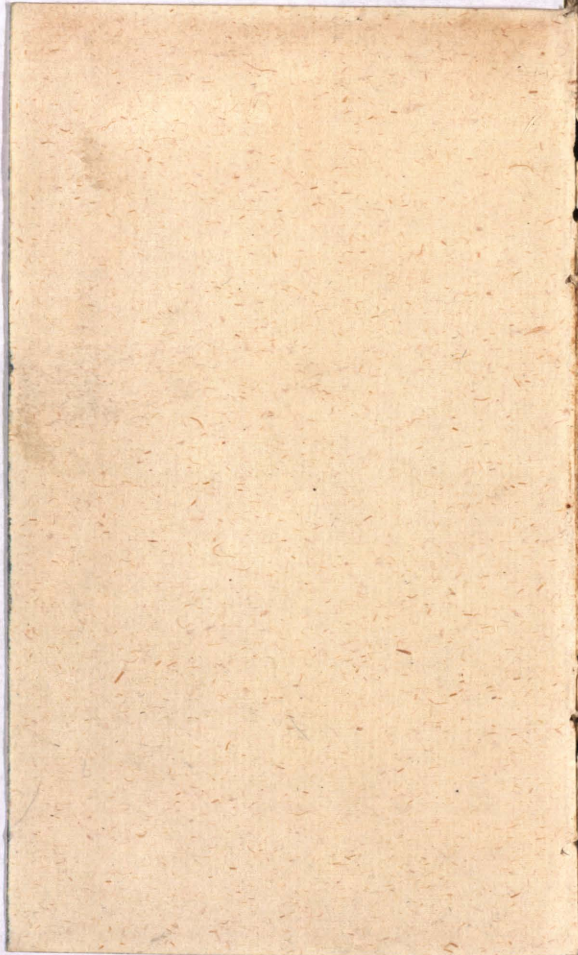
Page. 327.

Es ist sehr angenehm  
zu den sieben wels  
de Abhängen in  
unsern tiefen Tälern  
für die Gebirge.

Wird mit 250 Franken  
bezahlt.











LE  
PASTISSIER  
FRANÇOIS.



A Amsterdam,  
Chez Louys et Daniel Elzevier. A. 1655.



PASTOR  
FRANZ



Amphibian A



LE  
PASTISSIER  
FRANÇOIS.

CHAPITRE PREMIER.

*Contenant la maniere de faire de  
la paste bize.*



PRENEZ par exemple  
un boisseau de farine de  
seigle, de laquelle on  
aura osté le gros son;  
petrifiez bien cette fa-  
rine avec de l'eau chaude, & faites en  
sorte qu'elle soit ferme. Cette paste  
servira principalement à faire la crou-  
ste

ste des pastez de jambon , & de grosse venaison que l'on transporte loin , & dont la crouste doit estre forte , & de l'espoisseur d'un ou deux pouces ou plus : Vous pouvez adjouster une demie livre de beurre en cette paste.

## II.

*Paste blanche pour faire de  
gros pastez.*

**M**ettez sur le tour à paste , c'est à dire sur une table bien nette, par exemple , un demy boisseau de fleur de farine ; faites y un trou , ou fosse, dans le milieu. Les Pastissiers nomment ce creux , Vne Fontaine : Mettez-y deux livres de beurre frais ; & si le beurre est dur, il faut le manier avantque de le mettre sur le tour, afin de le ramollir : quand le beurre sera dans la farine , on y adjoustera environ trois onces de sel écrafé & reduit comme en poudre: Adjoustez-y aussi  
dés

dés l'abord un demy septier d'eau ou environ, puis on commencera aussitost à fraiser la paste, & à la bien manier entre les mains: & à mesure que vous ferez la paste, on l'arrosera de fois à autre avec un peu d'eau.

Quand la paste sera bien liée, vous l'estendrez avec un rouleau de bois. Iettez quelque peu de farine sous la paste & dessus aussi, afin qu'elle ne s'attache à la table, ny au rouleau de bois.

Remarquez en general qu'il est à propos de faire la paste plus grasse en Hyver, afin de la rendre plus maniable; & au contraire, il faut faire la paste un peu moins grasse, & par consequent y mettre un peu moins de beurre quand il fait chaud, afin de la rendre plus ferme, parce que la chaleur ramollit trop la paste, & fait qu'elle ne soustient pas, quand elle est bien grasse: neantmoins il faut estoffer la paste à proportion qu'on desire la rendre fine.



Remarquez aussi, que s'il fait froid quand on fait de la pâte, il est bien à propos de la couvrir avec quelque linge chaud, quand elle est petrie à demy, afin de la dégourdir, puis on achevera de la manier & pétrir jusques à ce qu'elle soit bien liée, & qu'on n'y sente aucuns grumeaux dedans en la maniant.

## III.

*La maniere de faire de la pâte blanche fine, pour servir à faire des pastez d'assiette, & autres que l'on mange chauds; & la croute des tartes, des tourtes, talemousses, & autres pastisseries.*

**F**Aites de la pâte blanche, & au lieu de mettre seulement deux livres de beurre pour un demy boisseau de farine, on y en mettra trois livres, & cette pâte sera tres-propre à faire  
des



# FRANÇOIS. 5

des pastez d'affiette de poictrine de Veau, de pigeonneaux, de beatilles, & autres pour manger chauds.

Et lors que vous dresserez une abaisse pour faire un de ces pastez, on luy donnera environ l'espoisseur de trois ou quatre quarts d'escu; & vous ferez en sorte que le milieu du fond du pasté soit un peu plus espois, afin de donner plus de soustenance au pasté.

Que si vous employés de cette paste pour faire des tourtes, ou des tartes, ou des talemoufes & autres pastisseries semblables, on luy donnera l'espoisseur d'un quart d'escu ou d'une piece de trente sols plus ou moins à proportion de la grandeur de la piece de four.

## IV.

### *Paste fueilletée.*

**M**ettez sur le tour, par exemple un demy quart de fleur de fari-

ne de froment, faites y une fosse, & y versés une verrée d'eau, adjoutés y environ une demie once de sel escrasé, maniés bien le tout ensemble pour faire la paste, & l'arrosés de fois à autre avec un peu d'eau, à proportion qu'il en sera besoin.

Quand cette paste sera bien liée, en sorte toutefois qu'elle soit un peu mollete, vous la mettrés en une masse ou pelotte:laissés la reposer environ une demie heure ou un peu plus, afin qu'elle se ressuie, puis on l'estendra avec un rouleau jusques à l'espoisseur d'un poulce en la poudrant de fois à autre avec un peu de farine.

Lors vous prendrés une livre de bon beurre qui soit un peu ferme: (il ne faut pas qu'il soit fallé) estendés ce beurre de la largeur de vostre paste, & l'applastissés sur icelle avec vos mains, puis vous rabatterés les quatre coings de la paste, ou bien vous la plierés en double, en sorte que le beurre soit enfermé dedans. Cela estant fait, il  
fau-

faudra estendre la paste & la rendre bien mince avec le rouleau, puis replier encore les quatre coings de la paste sur le milieu, & la restendre derechef avec le rouleau, & la replier ainsi jusques à quatre ou cinq fois, pour enfin reduire cette paste à telle espaisseur qu'il sera à propos: Et ne faut pas oublier de poudrer cette paste de fois à autre avec un brin de farine, afin qu'elle ne s'attache pas sur la table, ny au rouleau, ny à vos doigts.

Si vous desirés employer de cette paste fueilletée, pour faire une tourte de pigeonneaux, ou quelque autre piece de four, vous en prendrés autant qu'il sera besoin, mettés la en pelotte, puis on l'estendra avec le rouleau de bois en la poudrant avec un peu de farine, & vous la reduirés environ de l'espaisseur d'un Louis d'argent d'un escu.

Lors que ce morceau de paste sera estendu pour la derniere fois, on le poudrera avec un brin de farine, puis

il faudra le plier en double, & le presenter sur une moitié de la tourtiere, puis on rabattera sur l'autre moitié de la tourtiere la moitié de l'abaisse ou fueillet de paste, & en suite vous garnirés & façonnerés la piece de four comme il sera dit en son lieu.

Remarquez que si vous mettés moins de beurre pour faire cette paste, ce ne sera que de la paste demy fueilletée.

## V.

*Paste à l'huile, & le moyen de  
luy en oster l'odeur.*

**I**L faut premierement faire passer l'huile sur le feu, c'est à dire la faire bouillir jusques à ce qu'elle ne fasse plus de bruit, & par ce moyen elle perdra ce qu'elle a de desagreable. quelques-uns y adjoutent une crouste de pain.

Quand vostre huile sera apprestée,  
on



on mettra sur le tour , par exemple un litron fleur de farine , adjoutés y trois ou quatre jaunes d'œuf , une pincée de sel, de l'huile à discretion, & le quart d'un demy septier d'eau ou environ , meslés bien ces choses ensemble, & maniés bien la paste, & faites en sorte qu'elle demeure un peu dure, par ce qu'elle n'a pas tant de sustentance que du beurre , puis vous l'employerés selon vostre besoin.

## V I.

*Paste de sucre.*

**P**renez par exemple un quartron de sucre en poudre passé par un faz , & le mettés dans un mortier de marbre bien net , adjoutés y le quart d'un blanc d'œuf, & environ une demie cuillerée de jus de citron , remués doucement ces choses ensemble jusques à ce que le sucre commence à se lier, & s'il a de la peine à se lier, on



y ajoutera quelques gouttes d'eau rose, & lors que le sucre commencera d'estre lié, vous le batterés avec le pilon pour le reduire en paste bien liée & bien ferme, & lors qu'elle sera bien corroyée, vous en ferés des abesses ou croutes de pastissierie.

Remarquez qu'on fait quelquefois de la paste à demy sucre, en meslant parties esgales de sucre & de fleur de farine, qu'il faut incorporer ensemble comme il a esté dit cy-dessus.

## C H A P I T R E I I.

### *La maniere de faire de l'espisse douce des Pastissiers.*

**P**renez deux parties de gingembre, par exemple deux onces, & une partie, c'est à dire une once de poivre battu en poudre, meslez-les ensemble, ajoutez y du clou de girofle battu, de la muscade raspée bien menu, & de la cannelle battuë, de cha-

chacun une once ou environ, pour une livre de poivre, plus ou moins, comme il vous plaira, & conservez toutes ces choses meslées ensemble dans une boëte.

Remarquez qu'on peut garder séparément chaque sorte d'espisse dans petites bourses de cuir, ou dans une boëte divisée en plusieurs tiroirs.

Remarquez aussi qu'il y a plusieurs personnes qui n'employent que du poivre seul au lieu des autres espisses; quoy que l'espisse composée soit plus douce que le poivre seul.

## I.

*Espisse salée.*

**F**Aites secher du sel, puis vous le mettez en poudre, & vous en mettez dans l'espisse douce, quatre ou cinq fois autant pesant qu'il y aura d'espisse, gardez la dans un lieu qui ne soit pas humide.

## C H A P I T R E I I I.

*La maniere de faire de la doreure  
des Pastissiers pour donner cou-  
leur à la pastisserie.*

**B**attez ensemble des jaunes & des blancs d'œufs, comme si vous desiriez en faire une omelette, & si vous desirez que la doreure soit forte & bien bonne, il suffit de delayer un blanc d'œuf avec deux ou trois jaunes : que si vous desirez que la doreure soit passe, on ne prendra que le jaune des œufs, qu'il faudra delayer avec un peu d'eau.

Et pour employer la doreure, mouillez en une plume, ou une petite brosse ou ballet de plumes ou de foye de porc, & que cette brosse soit douce, puis vous en dorerez la pastisserie.

Si vous ne desirés pas employer d'œufs pour faire de la doreure, vous  
pou-

pouvez détremper un peu de safran, ou de fleur de soucy dans du lait, ou vous servir d'œufs de brochet, pour faire vostre doreure en Careme, car cette doreure est maigre. Vous remarquerez que les Pastissiers mettent du miel dans leur doreure, pour espargner les œufs.

## CHAPITRE IV.

*La maniere de faire de la Cresme de Pastissier.*

**P**renez par exemple une chopine de bon lait selon la mesure des laitieres, c'est environ une livre & demie pesant de lait de vache.

Mettez ce lait dans un poellon sur le feu : Il faut aussi avoir quatre œufs, & pendant que le lait s'eschauffera sur le feu, on cassera deux œufs, & faudra delayer le blanc & le jaune avec environ un demy litron de fleur de farine, comme si c'estoit pour faire



de la bouillie, en y adjoutant un peu de lait; Et lors que la farine fera bien délayée en sorte qu'il ny ait point de grumeaux, vous y casserez encore les deux autres œufs l'un apres l'autre, afin de les mesler mieux dans cet appareil.

Et comme le lait commencera à bouillir, vous y verserez peu à peu le dit appareil d'œufs & de farine détrempez ensemble avec du lait, comme nous l'avons dit, faites les bouillir ensemble à petit feu qui soit clair & sans fumée: remuez avec une cueillie-re tout cet appareil comme si c'estoit de la bouillie: Il faut aussi le saler à discretion pendant qu'il cuit, & y adjouter un quarteron de bon beurre frais.

Cette cresse doit estre cuite au bout d'un quart d'heure & demy ou environ, puis on la versera dans une escuelle, & vous garderez cette composition, que les Pastissiers nomment de la cresse; dont on employe en beaucoup de pieces de four.



## I I.

*Cresme qui est plus fine.*

**P**renez par exemple un quarteron d'amandes douces pelées, & les pilez dans un mortier, & y adjoutez peu à peu un bon quarteron ou pres d'une demie livre de sucre, incorporés les ensemble en y adjoutant de fois à autre un petit d'eau rose.

Quand les amandes seront apprestées de la sorte, il faut avoir une chopine de lait selon la mesure des laitieres, & quatre œufs frais: Cassez vos œufs & mettez seulement le jaune dans une escuelle, & les délayez avec un peu de lait, puis on les versera dans la paste d'amandes pour les mesler ensemble.

Lors vous prendrez autant de fleur de farine, qu'il en pourra tenir quatre fois dans une cuilliere d'argent, delayez là avec une partie de vostre lait

com-

comme si c'estoit pour faire de la bouillie : & lors que cette farine sera détrempee parfaitement, on y versera le reste de la chopine de lait, puis on la fera cuire en façon de bouillie ; Il faut réserver un peu de lait, afin d'en remettre dans cette bouillie si elle devient trop espoissée en cuisant.

Quand cette bouillie sera à demy cuite, versez y vostre appareil d'amandes, & remués bien le tout pendant qu'il cuira, & le falez aussi : Et lors que cet appareil sera cuit & espoissy en consistance suffisante, il faudra le verser dans une escuelle, & laisser reposer cette cresse jusques au jour suivant, ou pour le moins jusques à ce qu'elle se soit prise en façon de gelée, en sorte que vous puissiez la couper avec un couteau, comme de la paste, ou de la gelée.

## I I I.

*Cresme pour le Carefme.*

**P**renez une chopine de bon lait de vache, faites le bouillir, ayez aussi un petit plus d'un demy litron de fleur de farine détrempee ou delayée avec du lait, & la versez dant le lait bouillant, puis on y ajoutera un bon quarteron pesant d'amandes douces pelées, & battuës dans le mortier avec un peu de lait, & il faut qu'elles soient battuës un peu moins que si c'estoit pour faire du macaron. Vous ferez cette cresme pendant qu'elle cuit, ajoutez y aussi un quarteron de beurre frais, & remuez continuellement cet appareil durant qu'il cuit, & sur la fin vous pouvez y ajouter un petit de safran détrempe avec un peu de lait pour donner une couleur jaune à cette cresme : & lors qu'elle sera cuite en consistance suffisante, on la dres-

dressera dans une escuelle pour la laisser se prendre & reposer jusques à ce que vous en ayez besoin.

## CHAPITRE V.

### *La maniere de faire de la glace de sucre.*

**M**ettez dans une escuelle de fayance, par exemple un quarteron de sucre qui soit en poudre bien déliée, adjoutés y la moitié d'un blanc d'œuf, & plein une cuilliere d'argent d'eau rose, ou plus, s'il est besoin; battés ces choses ensemble, jusques à ce que le tout soit reduit en consistance de syrop bien espois, ou de bouillie bien claire.

Les Pastissiers appellent cette composition de la glace de sucre, parce qu'elle sert à glacer des pieces de four, comme des massépains, & des pastés à l'Angloise, sur lesquels il faut l'estendre promptement, comme il  
fera



fera dit cy-apres, avec le dos d'une petite cuilliere, ou avec un couteau, ou avec une gâche en façon de do-reure.

## C H A P I T R E V I.

*Advis generaux pour le fait de  
la Pastisserie.*

**R**emarquez que si vous n'avez que peu de pastisserie à faire cuire dans un grand four, il n'est pas besoin de chauffer tout le four entier, mais seulement une partie d'iceluy pour y faire cuire vostre pastisserie.

Les personnes curieuses ont de petits fours particuliers en leur maison, & quelques curieux en ont qui sont portatifs.

Les Cuisiniers ordinairement se servent de tourtieres couvertes, pour y faire cuire leurs tourtes & autres pastisseries delicates.

Remarquez, que quand nous parlerons



lerons du mot de livre, par exemple d'une livre de beurre, nous entendons parler de la livre qui pèse seize onces, ou deux marcs des Orfevres, & ainsi des autres poids à proportion.

Remarquez aussi, que quand nous parlerons d'une pinte, que c'est de la pinte selon la mesure de vin de Paris, qui tient la pesanteur de deux livres moins une once ou environ d'eau, & environ la mesme pesanteur de vin; la chopine est la moitié d'une pinte, & le demy septier est le quart d'une pinte. Ces mesures ont des noms differens en plusieurs lieux, mais vous ne pouvés pas vous tromper, en vous arrestant à la pesanteur des mesures que je vous propose.

Remarquez, que quand nous parlerons d'une pinte de lait, que la pinte doit peser trois livres moins une once ou environ, & les autres mesures à proportion, & par consequent, le posson de lait, c'est à dire la huitiesme partie d'une pinte de lait, à la mesure  
des

des laitieres, doit peser cinq onces & demie & trois gros ou environ.

Remarquez aussi, que quand nous parlerons d'un boisseau de farine, nous entendons parler de la farine qui est sans son, & que le boisseau de cette farine doit peser douze à treze livres ou environ, & les autres mesures à proportion, c'est à dire, que

Le demy boisseau doit peser six livres ou un peu plus.

Le quart de boisseau doit peser trois livres à bon poids.

Le litron ou seiziesme partie d'un boisseau de fleur de farine doit peser trois quarterons, c'est à dire douze onces.

## C H A P I T R E VII.

*La maniere de mettre un jambon en paste.*

F Aites tremper dans de l'eau un jambon suivant qu'il sera plus  
ou

ou moins gros & espois , & sec.

Si un jambon est bien gros & bien sec ou fumé, comme sont les jambons de Mayence ou de Bayonne, il faudra le laisser tremper pour le moins durant vingt-quatre heures ou plus dans de l'eau. Puis vous verrés si le jambon sera dessalé suffisamment.

Pour cet effet vous le tirerés hors de l'eau , & ferés une ouverture ou entaille profonde , au milieu de la chair, pour en tirer un petit morceau, que vous mettrez dans vostre bouche, pour reconnoistre si le jambon est assés dessalé ; & si vous jugez qu'il soit suffisamment dessalé , vous l'appresterés suivant qu'il est requis pour le mettre en paste.

Premierement, il faudra parer le dessous du jambon jusques à la chair vive , afin d'en oster la superficie de la chair , & ce qu'il y en a de trop sec & salé ; puis vous leverez & osterrez la coane & peau de dessus , & couperez aussi le bout du manche.

Lors

Lors que vostre jambon sera préparé de cette sorte, vous estendrés autant qu'il sera besoin de paste sur le tour: il faut luy donner l'espoisseur de deux pouces ou environ; & sur le milieu de cette abesse, vous ferés un liêt de tranches de lard.

Il faut que ce liêt de lard soit aussi grand que le jambon; vous mettrez sur ce liêt de lard une bonne poignée de persil haché grossierement, puis vous poudrerés le jambon avec de l'espisse douce, & par apres vous le placerez sur le liêt de lard & de persil: puis vous piquerez sur le dessus du jambon quelques cloux de girofle, & de petits morceaux de canelle, puis vous mettrés encore sur vostre jambon une couche de persil, & un liêt de tranches de lard, & cinq ou six fueilles de laurier par-dessus le lard, puis une bonne demie livre de beurre frais qui soit applatie & estenduë en sorte qu'elle couvre toutes les tranches de lard qui sont sur le jambon.

Lors



Lors vous estendrés sur le tour autant de paste qu'il en sera besoin pour faire l'abesse de dessus pour couvrir le pasté. Mouillés un petit cette paste avec la petite brosse, & couvrez le pasté, & lors qu'il sera façonné, vous le mettrez incontinent dans le four, qui doit estre quasi aussi chaud que si c'estoit pour cuire du gros pain.

Si le jambon est bien gros, il faudra trois bonnes heures à le cuire; & s'il est mediocre, il suffira qu'il soit au four deux heures & demie, ou seulement deux heures, suivant qu'il sera plus gros ou plus petit.

Quand le pasté aura esté environ une demie heure dans le four, il faudra faire deux ou trois trous sur le couvercle, pour donner vent au pasté, à faute de quoy il creveroit. Ce qu'on doit observer à toute sorte de pastés qui sont gros.

Si la crouste du pasté prend beaucoup de couleur en peu de temps, & qu'elle noircisse, c'est un signe que la cha-



chaleur du four est trop forte, & qu'elle brûle le pasté, c'est pourquoy il faudra oster de la braise.

Que si au contraire, le pasté ne prend pas de couleur, c'est un signe que le four n'est pas assez chaud, & qui vous obligera d'augmenter la braise, afin que ce pasté puisse cuire en perfection, & lors qu'il sera cuit, vous le tirerez hors du four.

Vn jour apres que le pasté sera cuit, il faudra bouscher avec de la paste les trous qui sont au couvercle du pasté, afin qu'il ne s'esvente point en prenant air par ces trous; ce qui seroit cause qu'il ne se garderoit pas long-temps.

## II.

*La maniere de faire un pasté  
à la Basque.*

**F**Aites dessaler dans de l'eau un jambon de Bayonne ou de Mayence, ou un jambon commun: & lors que le jambon sera detrempé suffisamment,

ment, vous le tirerez hors de l'eau, nettoyez le dessous, & coupés tout ce qu'il y a de jaune jusques à la chair vive, coupés aussi le bout du manche, puis il faudra lever la coane, & si le lard est plus espois que le travers du doigt, on levera le surplus, & ce lard servira pour mettre en tranches & pour estoffer ce pasté.

Lors que le jambon sera préparé de la sorte, vous le ferez cuire à demy dans de l'eau avec quelques feuilles de laurier, & autres fines herbes. Et lors qu'il sera cuit à demy ou environ, vous le tirerez hors du bouillon, & le mettrez sur une claye, afin qu'il se ressuie. On peut aussi desosser le jambon quand il est cuit à demy, principalement si on veut en faire un pasté dressé.

Quand le jambon sera ressué, vous dresserez une abaisse de paste biele ou de gruau blanc sans beurre: Vous pouvez faire ce pasté en venaison; mais il vaut mieux faire un pasté dressé ou pasté d'affiette à cause de l'espoi-

spoiseur de la viande. C'est pourquoy pour faire un pasté dressé de ce jambon, il faudra dresser la crouste en rond de grandeur suffisante, & luy donner environ un demy pied de hauteur, & qu'elle soit épaisse enviro d'un bon ponce, puis on garnira le dedans du pasté d'un liêt de grandes tranches de lard semblables à celles dont on larde les chapons: puis on mettra sur ce lard un peu de persil haché grossierement, puis vous poudrerés le jambon avec deux ou trois pincées d'épisse douce, deux pincées de poivre blanc battu, & deux pincées de canelle battüe, puis on placera le jambon sur le liêt de lard, & on piquera sur le jambon environ une douzaine de cloux de girofle, avec autant de petits morceaux de canelle, on y mettra aussi une couple d'eschalottes escrafées, un petit brin de persil & de thin, une demie livre de sein de porc, une demie livre de moëlle de bœuf, & une demie livre de bon beurre frais qui soit apla-

tie, en sorte qu'elle couvre tout le dessus du jambon : & sur le beurre on mettra encore une bonne pincée de poivre blanc, & autant de canelle battue, puis on mettra encore sur le beurre quelques tranches de lard, & une couple de feuilles de laurier.

Lors que ce pasté sera assaisonné de cette sorte, il faudra le couvrir d'une abaisse de pâte, & que ce couvercle soit de l'épaisseur d'un bon pouce, puis on dorera le couvercle, & vous le percerés dans le milieu, & y appliquerez un chapiteau ou petite couronne de pâte faite en façon d'un entonnoir, si le pasté est dressé. Puis on mettra ce pasté sur une feuille de papier pour le mettre au four.

Il faut vingt-quatre heures ou trente heures pour faire cuire ce pasté, & vous luy donnerez l'âtre un peu moins chaud que si c'estoit pour cuire de gros pain.

Quand ce pasté aura esté cinq ou six heures dans le four, vous le retirerez  
dehors



dehors du four, & le mettrés sur un  
rondeau: & vous decernerez le cou-  
vercle, qu'il faudra lever pour voir si  
ce pasté est bien plein de saulce ou  
non: car si la saulce paroist usée, il faut  
remplir le pasté avec de bon bouillon  
de viande, où il n'y ait point d'herbes  
ny de sel: & si vous avez du jus de  
mouton, vous en pouvez mesler avec  
le bouillon, puis on recouvrira le pa-  
sté, pour le remettre incontinent au  
four, & de cinq en cinq heures, ou en-  
viron, il faut retirer le pasté pour voir  
s'il n'est point sec, afin d'y remettre  
du bouillon, & continuer ainsi jus-  
ques à ce que la viande soit pourrie de  
cuire dans le pasté.

Trois ou quatre heures devant que  
le pasté soit cuit, on peut le garnir de  
beatilles, blanchies & bien aprestées,  
& de champignons & autres garni-  
tures.

Et pendant que ce pasté cuit, il faut  
entretenir la chaleur du four, & pour  
cet effet, vous mettrés de fois à autre



de la braise bien allumée dans le four, & loing du pasté, & quelquefois des bastons de fagots bien secs.

Que si vous avez fait ce pasté en venaison, c'est à dire en long, on l'estoffera de mesme façon, & faudra de plus mettre un liêt de persil sous la viande, & un autre liêt de persil par dessus. Et ne faudra pas oublier de faire trois ou quatre trous sur la couverture du pasté pour luy donner vent; & il n'est point besoin d'y mettre de couronne.

## I I I.

*Pasté de jambon à la Turque.*

**I**L faut preparer un jambon comme au Chapitre precedent: & lors qu'il sera cuit à demy dans de l'eau, & desossé, on le lardera du costé du maigre avec des lardons poudrez d'espisse douce, & que ces lardons soient de la grosseur d'un tuyau de plume, puis  
on

on poudrera la viande avec un peu d'espisse douce & de poivre blanc battu, puis vous dresserez une crouste de paste d'affiette comme au Chapitre precedent : les curieux pourront se servir de paste demy fueilletée pour dresser ce pasté, principalement en hyver, parce que cette paste a plus de soustenance durant cette saison : mais ce pasté est fort mal-aisé à manier lors que la crouste est de fueilletage.

La crouste estant dressée, vous la garnirés par dedans de tranches de lard avec quelque brin de persil & de thin, puis on y mettra la viande, sur laquelle on piquera cinq ou six cloux de girofle, & une douzaine de petits morceaux de canelle, & deux bonnes pincées de canelle battuë : adjoutés y un brin de persil, une eschalotte escrasée, un demy quarteron de pignon, & demy quarteron de raisin de Corinthe, un quarteron de pistaches pelées, une coste d'escorce de citron confite, coupée par petites tranches, un

bon quarteron & demy de sucre en poudre, une demie livre de beurre frais, une demie livre de sain doux, & une demie livre de moëlle de bœuf, & une grande tranche de lard par dessus, une fueille ou deux de laurier, & un brin de thin: couvrés ce pasté, & faites un trou & une couronne sur le couvercle, & faites cuire ce pasté comme au Chapitre precedent, regardés de fois à autre à la faulce, & le remplissez de la mesme façon.

Trois ou quatre heures devant que ce pasté soit cuit, vous pourrez y adjouster des champignons & beatilles blanchies, & deux heures devant que de le tirer du four, on pourra y verser une faulce douce, composée d'une verrée de vin blanc, d'un quarteron de sucre, & un peu de canelle en poudre, & si vous voulez, un peu de vinaigre.

Remarquez que si on ne mange pas entierement en un repas un de ces pasteux, on peut le faire reschauffer plu-

plusieurs fois, & s'il y manquoit de la saulce, vous pouvez y remettre un peu de bouillon & de jus de viande.

## I V.

*La maniere de mettre en paste de la chair de cerf, ou de sanglier; ou de dain, ou de quelque autre viande grossiere, comme une roüelle de veau, une tranche de bæuf, ou un membre de mouton.*

*Comme aussi la maniere de faire un pasté de lièvre, de lapin, d'oye, de volaille d'Inde, de canards, de perdrix, de pigeons vieux, & autres gros oiseaux.*

**R** Emarquez qu'il ne faut pas mettre en paste aucune sorte de chair si elle n'est mortifiée: Laissés donc mortifier suffisamment la chair que vous desirez mettre en paste, puis il



faudra la battre plus ou moins avec un rouleau de bois ou baston, suivant qu'elle fera plus ou moins espoisse ou dure ; & vous remarquerez qu'il faut battre davantage le bœuf & le mouton que toute autre sorte de viande.

Remarquez aussi qu'il est à propos d'oster les os superflus de la viande qu'on desire mettre en paste : par exemple le manche d'un membre de mouton : & à l'esgard des os qui sont dans la viande, il faut les casser, si vous n'aymez mieux desosser entierement la viande : ainsi on oste quelque fois aux volailles d'Inde, & autres, l'os qu'elles ont à la poitrine.

Remarquez aussi que si la viande a de gros nerfs ou des peaux dures, il faut les oster : par exemple il faut oster la peau d'un membre de mouton : pareillement si vous avez un lièvre à mettre en paste, & qu'il vous semble dur, il faut lever la grosse peau qui tient à la chair, avant que le larder.

Il faut encore remarquer, que s'il y  
a du



a du vuide à la chair qu'on desire mettre en paste, comme il y en a à un lièvre, & aux volailles, il faut bien rompre les os qui font le vuide, afin d'aplatir la viande: par exemple l'estomach d'une volaille d'Inde, & l'entailler aussi de quatre doigts en quatre doigts pour la larder plus facilement.

Que si la venaison ou grosse viande qu'on desire mettre en paste commence à se gaster, ou s'il y a des vers, faites bouillir de l'eau avec du vinaigre & du sel, & y faites prendre un bouillon à la venaison ou grosse viande, puis vous la tirerez à sec pour la faire égouter.

La viande estant preparée comme il a esté proposé, lardés là pres à pres de lardons gros & longs comme le petit doigt, plus ou moins la proportion de la qualité de la viande: & il est à propos que ces lardons ayent trempé quelque temps dans un peu de vinaigre assaisonné de sel, & devant que

les piquer dans la viande, poudrés les de poivre battu, ou d'espiſſe douce.

Que ſi la viande eſt eſpoiſſe, & de la longueur d'un demy pied ou plus, comme une rouelle de veau ou une volaille d'Inde & autre, entaillés-là ou coupés par rouelles de quatre en quatre pouces ou environ, en telle ſorte toutefois que toute la peau ou partie de deſſous demeure entiere: & par le moyen de ces entailles profondes, on pourra larder facilement toutes les parties de la viande, ce qu'on ne pourroit faire ſans ces entailles: outre que la viande demeurant en ſon entier, ſeroit plus difficile à cuire, & la ſauce du paſté ne pourroit la penetrer par dedans qu'avec beaucoup de peine, n'eſtant pas entaillée comme il a eſté propoſé.

Il y a des perſonnes qui mettent tremper deux ou trois heures, dans du verjus aſſaiſonné de ſel & de poivre ou d'espiſſe, & de quelques fines herbes, le bœuf & le mouton qu'ils deſi-

rent

rent mettre en paste; ce qu'il faut faire aussi-tost qu'on a battu cette viande avec le rouleau, & qu'elle est lardée: & quand on l'aura tirée hors de la faumure, il faut achever le pasté en la maniere suivante.

La chair estant presté à mettre en paste, assaisonnés-là avec discretion d'espisse salée, faisant en sorte que cette espisse tienne bien à la viande, qu'il faut poudrer de tous costés; & si c'est une volaille ou quelque autre viande qui ait du vuide, poudrés-là aussi par dedans, & faites quelques entailles sur les cuisses & sur le dos avant que de la poudrer d'espisse.

La viande estant assaisonnée, mettés-là sur un des bouts de l'abesse de paste bise ou blanche, selon qu'il vous plaira, & que cette abesse ait l'espoisseur d'un bon poulce, & qu'elle soit assez longue pour servir à faire le pasté entier.

La viande estant posée sur l'un des bouts de l'abesse, on piquera dessus

quelques cloux de girofle , puis on la garnira de tranches ou emplastres de lard : vous pourrez y ajouter aussi quelques fucilles de laurier, & par dessus toutes ces choses on mettra encore du beurre frais qui soit estendu, comme il a esté dit au Chapitre precedent.

Il faut un quart & demy, ou approchant d'un demy boisseau de farine, pour mettre en paste un lièvre, ou une bonne volaille d'Inde, ou quatre canards; il faut aussi environ deux livres de beurre : & si on desire que la crouste soit bien fine, on peut mettre jusques à deux livres & demie ou trois livres de beurre : mais la crouste estant si grasse, sera sujette à crever au four.

Que si le pasté est de venaison ou d'autre chair qui ne soit pas grasse, il y faut plus de lard & de beurre que si la viande estoit grasse : par exemple pour bien accommoder un lièvre, il faut une demie livre ou trois quaterons de beurre frais pour mettre sur  
le



le lièvre, & une livre & demie ou tout au plus deux livres de lard à larder, tant pour le larder que pour le couvrir.

Que si la chair du pasté n'est pas sèche ny si maigre : par exemple si c'estoit une volaille d'Inde, ou un membre de mouton, il suffira d'un bon quarteron de beurre frais pour mettre sur cette viande, & ne pas manquer à la bien larder.

Remarquez qu'il y a des Pastissiers qui employent quelques fois du sain doux au lieu de beurre pour faire la crouste de leurs pasteux.

Enfin lors que la viande est entièrement assaisonnée de tous les ingrédients, & qu'elle est aussi garnie de beurre par dessus, vous rabattrez dessus le bout de l'abesse qui est vuide, mouillez un peu le bord de la paste pour la rafraîchir, & joignez bien le bordage : & lors que le bord sera bien joint, vous le façonnerez comme il vous plaira, puis on dorera le pasté, & quel-

quelque temps apres on le mettra au four : le four doit estre chaud à peu pres comme au Chapitre precedent, pour cuire ces paste, qui seront cuits suffisamment en deux heures, pourveu qu'ils ne soient pas extraordinairement grands & gros. Et lors qu'ils seront cuits & refroidis, vous boucherez avec un peu de paste les trous du couvercle.

Le pasté ayant esté un peu dans le four, n'oubliez pas de faire un trou ou deux à la couverture, afin qu'il ne creve pas.

## V.

*Faire un pasté Royau pour estre mangé chaud.*

**P**renez une bonne esclanche de mouton, ostez-luy la peau, les os, & les nerfs, puis il faudra battre la chair afin de la mortifier, puis vous la ferez hacher bien menuë, & en la hachant

chant vous l'affaisonnerez d'épisse salée.

Lors que cette chair sera hachée parfaitement, vous dresserez le pasté avec de la paste bise, donnez luy l'espaisseur de deux bons travers de doigt ou de deux pouces à proportion de la grandeur du pasté, & faites en sorte qu'il soit haut eslevé.

Garnissez le fond & le bordage par dedans avec des tranches de lard: mettez aussi dans le fond une bonne poignée de graisse de bœuf hachée menuë, puis vous mettrez dans le pasté la viande hachée, & en la saison des marrons: vous pourrez y en mettre à discretion qui soient rostis à demy.

Lors que la viande sera dans le pasté, vous y ajouterez une poignée de graisse de bœuf hachée menuë, & environ une demie livre de moüelle de bœuf qui soit coupée par morceaux de la grosseur d'une noix: couvrez tout cet appareil avec quelques tranches de lard.

Enfin

Enfin vous couvrirez ce pasté avec de la paste bise épaisse du travers d'un doigt , faites un trou au milieu de cette couverture.

Ce pasté doit estre environ vingt ou vingt quatre heures au four ; lequel doit estre bousché durant ce temps , afin qu'il donne une chaleur suffisante pour cuire ce pasté, qu'il faudra retirer du four de fois à autre pour y verser dedans de la saulce ou bouillon suivant.

Prenez les ossemens & les peaux que vous avez ostés de vôtre esclanche, cassez grossierement ces os, faites les bouillir avec les peaux environ une heure & demie dans de l'eau, sans sel, & quand ledit bouillon sera fait , & qu'il sera esbouilly en sorte qu'il n'en reste qu'approchant d'une pinte, vous l'employerez en la maniere suivante.

Quand le pasté Royau aura esté au four environ quatre heures , vous le retirerez, & vous verserez dedans avec un antonnoir environ un demy septier



ptier dudit bouillon chaud, puis vous remettrez le pasté dans le four, & au bout de deux ou trois heures, vous le retirerez, & verrez s'il y manque de la saulce, afin d'y remettre encore dudit bouillon, & vous retirerez ainsi de fois à autre vostre pasté pour y mettre de la saulce, jusques au bout de quinze ou seize heures, & lors vous retirerez encore le pasté hors du four, & lors vous le découvrirez de son couvercle, pour garnir vostre pasté avec des jaunes d'œufs durs coupez en deux, mettez y aussi des champignons, des crestes & rognons de coq & autres beatilles, vous pouvez aussi y mettre une petite gouffe d'ail & un filet de vinaigre pour relever la saulce, espissez ces beatilles.

Puis vous remettrez ce pasté dans le four, & vous l'y laisserez environ trois heures pour achever de le faire cuire, faites en sorte que la saulce soit esbouillie suffisamment avant que de retirer ce pasté hors du four, & entretenez

tenez tousjours le feu dans le four, en sorte que la chaleur soit suffisante pour cuire ce pasté sans le brusler.

Lors que ce pasté sera cuit, vous retirerez la gousse d'ail que vous y avez mise, avant que de le servir sur la table, puis vous remettrez le couvercle, afin de servir ce pasté couvert. Et si on ne le mange pas tout en une fois, on pourra le faire réchauffer dans le four, jusques à ce qu'il soit mangé entierement.

## V I.

*Faire un pasté, & une tourte de chapon, de poitrine de veau, de pigeonnoux, d'aloüettes, & autres, pour les manger chauds.*

**D**ressez vostre crouste de pasté, qui doit estre de paste fine; faites-la de grandeur & de hauteur proportionnée à ce que vous desirez mettre dedans: faites en sorte que le milieu  
du

du fonds soit un peu plus espois que le reste de la croûte: garnissez le fonds, en y mettant un petit de graisse de bœuf hachée, & de la moüelle, si vous en avez, ou bien vous y mettrez du lard haché menu, en sorte que les morceaux soient environ gros comme des poix.

Lors vous prendrez la viande que vous desirez mettre dans le pasté: elle doit avoir esté lavée auparavant avec de l'eau chaude: il faut aussi qu'elle soit nettoyée, & qu'elle ne soit plus mouillée: & si c'est une poitrine de veau, vous pouvez la faire blanchir ou revenir un petit dans de l'eau presque boüillante: & cette viande estant refuyée, vous la couperez par morceaux larges de deux doigts, & vous couperez les costes en deux.

Que si c'est un chapon, ou d'autres oiseaux, ou gibier que vous desiriez mettre dans vostre pasté, il faut aplastrer l'estomach, casser les gros os, & faire quelques entailles sur l'estomach,

oster le col, le bout des aisles, & les jambes, & placer la viande dans le pasté, puis vous l'assaisonerez d'espiße salée, & en suite vous garnirez le pasté d'un morceau de beurre, & de quelques tranches de lard: Vous pouvez aussi y adjoûter des beatilles, des asperges, des culs d'artichaux, des jaunes d'œufs durcis entiers, ou coupez par quartiers, champignons, du verjus en grain, & du persil haché bien menu, & aussi de petites andouillettes: & vous mettrez par dessus ces estoïffes, vos tranches de lard & le beurre; puis le pasté estant estoïffé, vous le couvrirez, & le banderez avec du papier pour soutenir la crouste, & empêcher qu'elle ne creve.

Faites un trou au milieu de la couverture, puis vous dorerez le pasté, & vous le mettrez au four: donnez luy une chaleur pareille à celle qu'il faut donner aux pasteurs d'affiette, ainsi que nous le dirons au Chapitre suivant.

Ces pasteurs doivent estre cuits suffisamment.



samment en une heure & demie ou environ, plus ou moins selon la grandeur du pasté, & aussi selon la qualité de la chaleur du four.

Vous pouvez faire ces pasteurs dans une tourtiere avec une crouste feuilletée, principalement si vous la garnissez de pigeonaux.

## VII.

*Faire un pasté à la saulce douce.*

SI vous desirez faire un de ces pasteurs à la saulce douce, vous le tirez à la gueulle du four, lors qu'il sera cuit à demy, & vous mettrez un antonnoir au trou qui est au milieu de la couverture du pasté, & vous verserez dedans une verrée, ou tout autant qu'il sera besoin selon la grandeur du pasté, d'hypocras bien sucré, ou bien du beurre fondu, dans lequel on aura dissout du sucre, & un petit de canelle, plus ou moins de l'un & de l'autre.

l'autre, suivant la grandeur du pasté.

Remettez le pasté au four, & achevez de le faire cuire.

## VII I.

*Faire un pasté d'assiette.*

**P**renez par exemple près d'une livre de chair de veau, ou de porc frais, ou de mouton, ou de bœuf: la roüelle de veau & la chair la plus propre pour faire de ces pasteux: prenez aussi une livre de graisse de bœuf qui soit fraîche, ou bien de la moüelle, hachez les bien menuës ensemble: & lors qu'elles seront hachées grossièrement, vous les assaisonnerez de sel & d'espisse, puis vous acheverez de les hacher: vous pouvez aussi hacher avec la viande & la graisse, quelque sibou-le, ou du persil.

Lors que le hachis sera fait, vous y adjouâterez le blanc & le jaune, ou seulement le blanc d'un œuf tout crud, & vous

& vous le mellerez dans le hachis avec une gache de bois, afin de lier mieux cét appareil, dans lequel vous pouvez mettre du pignon & du raisin de Corinthe, si vous y en desirez.

Lors vous dresserez une abesse de paste fine, en forme ronde, & vous l'emplirez à moitié de vostre hachis: applatissez cette chair, & la pressez contre la crouste, puis vous mettrez dessus des asperges, ou des morceaux de culs d'artichaux, ou des champignons, des jaunes d'œufs durcis & coupez par quartiers, quelques tranches de palais de bœuf, si vous en avez, des fagoues, des pistaches, & autres beatilles telles que vous pourrez avoir: vous pouvez aussi mettre quelques morceaux de moüelle de bœuf parmy les beatilles, & aussi des marrons rostis à demy. En la saison du verjus de grain, vous pouvez en mettre environ une douzaine de grains, plus ou moins selon la grandeur du pasté, puis vous acheverez de remplir

le pasté avec de vostre hachis, & vous la presserez modérément sur les beatilles.

Si vous faites un pasté bien haut, vous pouvez y faire plusieurs lits, tant de chair hachée, & l'affaisonner (comme il a esté dit cy-dessus) que de beatilles.

Couvrez vostre pasté & le dorez par-dessus, après avoir fait un petit trou à la pointe du chapiteau.

Si la crouste de vostre pasté est bien fine, & assez haute, vous mettrez une bande de gros papier autour du corps du pasté : il faut que cette bande soit decoupée par le bord, & qu'elle soit graissée de bon beurre frais du costé qu'elle touchera le pasté, puis il faudra mettre une ficelle sur cette bande, afin de l'attacher au pasté.

Lors que le pasté sera garny, estoiffé, & couvert, vous pourrez le mettre au four. Il n'est pas besoin que la chaleur du four soit du tout si grande, que si c'estoit pour faire cuire des pasteux plus gros.

Ces



Ces pastez doivent estre cuits suffisamment en une bonne demie heure, s'ils ne sont pas bien gros, & si la chaleur du four leur est propre: & si ces pastez sont plus ou moins gros, il faudra aussi plus ou moins de temps pour les faire cuire.

Vous pouvez faire un de ces pastez dans une tourtiere, & faire la crouste fueilletée.

## I X.

*Faire un pasté de Gaudiveau.*

**L**Es pastez de gaudiveau doivent estre faits de chair de roüelle de veau, ou d'autre chair hachée avec de la graisse, & assaisonnée comme celle des pastez d'assiette. C'est pourquoy un pasté de gaudiveau ne differe d'avec les pastez d'assiette, sinon en ce que les pastez d'assiette sont ronds & couverts en pointe, & les pastez de gaudiveau sont plats, descouverts, &

en ovalle : il y a encore de particulier aux pastez de gaudiveau, qu'on les arrose & assaisonne d'une saulce blanche, faite avec du verjus, & quelque jaune d'œuf delayez ensemble : on arrose de cette saulce un pasté de gaudiveau lors qu'il est cuit, puis on remet ce pasté au four environ un demy quart d'heure, afin que cette saulce s'espoisse.

Il faut lier la chair du pasté de gaudiveau avec la crouste : & à cet effet il faut la presser avec vos doigts, principalement le long du bord afin que la paste soit ferme.

Quand vous avez accommodé le premier liét de la viande, il faut le couvrir d'asperges & d'autres beatilles, parmy lesquelles vous pouvez en la saison mettre des chastaignes ou marrons rostis à demy, & du verjus de grain lors qu'il y en a : puis pouvez rasper un petit de muscade sur les beatilles : vous couvrirez ces beatilles d'un liét de chair hachée & assaisonnée  
com-

comme il a esté dit, & apres que vous aurez pressé un peu cette viande sur les beatilles, vous dresserez le bord du pasté, & pourrez le renforcer d'une bande de paste que vous y joindrez par dedans, & vous ferez en sorte qu'elle déborde un peu sur la chair: il faut decouper ce bord de paste qui touchera sur la chair de vostre pasté, quelques petites andoüillettes que vous aurez faites à ce dessein de vostre chair hachée. Vous pouvez rasper un petit de muscade sur le pasté, lors qu'il sera prest à mettre au four.

Faites cuire ce pasté, & lors qu'il sera presque cuit, vous le retirerez à la gueulle du four, pour y verser de la saulce blanche, de laquelle nous avons parlé cy-dessus en ce Chapitre, puis vous acheverez de faire cuire ce pasté.

Vous pouvez faire un de ces pastez dans une tourtiere, & faire la crouste de paste feuilletée.

## X.

*Un pasté de Beatilles.*

**P**OUR faire un pasté de beatilles, on se sert de viande hachée & assaisonnée de la mesme façon que pour faire un pasté de gaudiveau, ou bien un painé d'assiette: mais il faut mettre moins de chair hachée dans les pasteux de beatilles, & y mettre au contraire beaucoup de beatilles, & aussi plus de graisse & de moüelle entre les liets de beatilles: on garnit le dessus avec des andoüillettes de la mesme chair hachée, puis on raspe un peu de muscade par-dessus; & enfin il faut couvrir le pasté & le mettre au four.

## XI.

*La maniere de faire une tourte de beatilles.*

**F**AITES un pasté de beatilles dans une tourtiere, & que la crouste soit de paste fueilletée.

## XII. An-



## XII.

*Autre maniere de faire une tourte  
de viande hachée.*

**P**renez à discretion de la chair de veau ou de chapon , ou d'autre bonne viande qui soit bouillie , ostés la peau, les nerfs , & les os , puis vous hacherez cette chair bien menuë , & vous la pillerés ensuite dans un mortier ; ajoutés y un peu de fromage frais , & autant de fromage vieil qui soit raspé ou decoupé bien menu , mettés y aussi environ six œufs bien battus , & autant qu'il sera besoin de moüelle de bœuf, ou de panne de porc qui soit coupée menuë : meslés ces choses ensemble, & les assaisonnés de sel bien menu, & d'un peu d'espisse ou de canelle en poudre.

Lors que vostre appareil sera prest, vous mettrés dans une tourtiere une abaisse de paste fueilletée , garnissés-là

suffisamment de vostre farce ou appareil, puis vous la couvrirez d'un couvercle de paste, faites y un petit trou au milieu, & faites cuire cette tourte suffisamment.

## XIII.

*Pastés à la Cardinale.*

**E** Stendez dans une petite tourtiere, ou dans un moule de fer blanc, de la paste fueilletée espoisse environ comme un quart d'escu, & qu'elle déborde par dehors tout au tour, remplissez suffisamment cette abesse avec de la chair de veau ou de volaille toute cruë, ou bien qui soit blanchie, c'est à dire qui soit cuite plus qu'à demy, & hachée tres menu avec pareille quantité de moëlle, ou de graisse de bœuf, & que cet appareil soit assaisonné d'espisse salée: vous pouvés y mesler du pignon & du raisin de Corinthe, & quelques morceaux de jaunes d'œufs durcis.

Lors

Lors que le pasté sera garny, vous le couvrirez proprement d'une crouste de paste fueilletée, puis vous le ferez cuire.

Il y a des personnes qui mettent du sucre dans cette sorte de paste, & y mettent aussi de la saulce douce lors qu'ils sont cuits à demy.

Si ces pastés sont petits, vous pouvez les faire cuire dans un petit four de cuivre.

## XIV.

*Vn pasté à l'Angloise.*

**P**renez un levreaut bien tendre, qui soit habillé, ostés aussi toute la fressure, coupez la teste & les pattes, applatissés l'estomach, battés aussi suffisamment la chair du levreaut, afin qu'elle soit plus tendre, faites de petites entailles sur le dos & aux cuisses, qui soient assez longues & profondes, ou bien vous pouvez couper par mor-

ceaux vostre levreaut : lardés en suite la chair avec de petits lardons.

Lors que le levreaut sera préparé de cette sorte , vous ferez une abesse de grandeur suffisante, donnés luy l'espoisseur de deux bons travers de doigt, mettés-là sur une fueille de papier, & sur un des bouts de cette abesse, vous ferez un liêt de moüelle, ou de graisse de bœuf, ou de lard haché menu : ce liêt ou couche doit estre aussi long & large que le levreaut, assaisonnez aussi ce liêt de graisse avec de l'espisse salée, puis vous coucherez le levreaut sur ce liêt de graisse, le ventre dessous, & si vous avez coupé le levreaut par morceaux, il faut rapporter toutes les pieces en leur propre place, puis on assaisonnera le levreaut par dessus avec de l'espisse salée, vous mettrés aussi sur le levreaut de la moüelle ou graisse hachée, puis des beatilles, comme raisin de Corinthe & du pignon bien lavé, de l'escorce de citron confite coupée par petits morceaux



ceaux bien menus, ou en petites tranches minces, ajoutés y aussi des morceaux de moëlle de bœuf, des champignons, & des pistaches, si vous en avez, des riz de veau, crestes de coq blanchies, des jaunes d'œufs durs entiers ou coupés par quartiers, & des capres s'il y en a.

Il faut mesler ces beatilles, & les assaisonner avec un bien peu d'espiße salée, & lors que toutes ces beatilles seront posées sur le levreaut, vous les couvrirés d'un leger liêt de graisse haché menuë, mettés y encore par dessus quelques petites tranches de lard, puis vous estenderés en long environ une demie livre de bon beurre frais, qu'il faudra mettre sur l'apareil, & par dessus le beurre, on y ajoutera une bonne grande poignée de sucre en poudre.

Quand le pasté sera garny, vous le couvrirez avec l'autre bout de l'abeße qui a demeuré vuide, & lors qu'il sera bien fermé & bien façonné, il faudra

le dorer par dessus, puis le mettre au four sur une fueille de papier, & prendre garde de ne le pas rompre.

Après que ce pasté aura esté au four l'espace d'une demie heure, vous ferez un trou sur le milieu de la crouste de dessus, afin qu'il ne creve pas: vous luy baillerez le feu comme pour un pasté de coq d'Inde.

Ce pasté pourra estre cuit en deux bonnes heures.

Quelques personnes detrempent un demy grain de musc avec une goutte d'eau rose, & le versent dans ce pasté en l'estoffant, mais l'odeur du musc nuit à la pluspart de femmes & à d'autres personnes; c'est pourquoy il est plus à propos de n'y en mettre point.

Lors que ce pasté sera cuit, vous le tirerez hors du four, & vous estendrez petit à petit sur la crouste de la glace de sucre avec un cousteau ou avec le dos d'une cuilliere d'argent: & faut que cette glace soit mince à peu pres

pres comme une fueille de papier.

Aussi-tost que le pasté sera doré de cette glace, vous le remettérés environ un demy quart d'heure à l'entrée du four pour faire secher la glace, & faut que la chaleur soit fort douce, afin que la glace demeure blanche: car si le four est trop chaud, la glace devient rousse: aussi-tost que cette glace est sechée, faut tirer le pasté hors du four, & le servir le plus promptement que vous pourrés, de peur que le pasté ne se morfonde, & que la glace ne se fonde.

# XV.

## *Vn Pasté à la Suisse.*

**D**ressez un pasté d'affiette de paste demy fueilletée, faites la crouste de l'espoisseur d'un bon doigt, mettez dans le fond une poignée de veau haché avec de la graisse, puis vous garnirez le pasté avec un le-

vreaut ou lapin coupé par morceaux, assaisonnés la viande avec de l'espië fallée, adjoutés y quantité de marrons, des champignons, une siboule, ou une eschalotte escrafée ou coupée par morceaux, & des beatilles si vous en avés, puis on mettra par dessus une poignée de veau haché avec de la graisse, & six ou sept andoüillettes de veau, puis demie livre de beurre, un quarteron de moüelle, & un quarteron de graisse de bœuf qui soit hachée, puis quelques tranches de lard sur tout l'appareil.

Quand ce pasté sera garny, vous le couvrirez d'un couvercle de paste fueilletée, espois environ comme le travers du petit doigt, dorez ce couvercle & y faites un trou au milieu, puis il faudra bander ce pasté tout à l'entour avec du papier beurré qui soit de la hauteur du pasté, & lier ce papier avec une ficelle pour le tenir en estat.

Mettez ce pasté au four sur un fueil-



fueillet de papier blanc, & luy donnés  
l'âtre doux comme à un gasteau.

Il faut environ deux heures pour  
le cuire.

## XVI.

*Vn Pasté de Requeste.*

**I**L faut bien esplucher ou nettoyer  
des abatis de volailles, comme des  
cols coupez par morceaux, des aïsles,  
des gesiers & des foyes, desquels vous  
osterés l'amer, lavez bien toutes ces  
choses en deux ou trois eaux, puis on  
les fera égoutter: vous pouvez aussi  
couper par morceaux une fressure de  
cochon de laiët ou d'un aigneau, apres  
en avoir osté l'amer, c'est à dire le fiel:  
& faudra laver la fressure lors qu'elle  
sera coupée par morceaux.

Il faut en suite mettre ces mor-  
ceaux dans une terrine bien nette, &  
les assaisonner d'espisse sallée, de persil  
& de lard haché menu, vous pouvez y  
adjoin-

adjoûter des champignons & du verjus de grain lors qu'il y en a, ou des cardes, ou des asperges, ou des culs d'artichaux coupez par morceaux.

Lors que cet appareil sera prest, on dressera l'abaisse ou crouste du pasté: il est à propos qu'elle soit de paste fine, donnez luy l'espoisseur de deux quarts d'escu plus ou moins selon la grandeur du pasté, on l'emplira en suite des requestes assaisonnées comme nous l'avons dit, puis on mettra sur ces requestes quelques tranches de lard, & un bon morceau de beurre frais, qui soit applaty à proportion de la grandeur du pasté.

Mettez un couvercle de paste sur le pasté & le dorez, & s'il est besoin, vous le banderez d'une bande de papier graissée de beurre: faites un trou sur le milieu du couvercle, & mettez le pasté au four, & lors qu'il sera cuit, on versera dedans avec un antonnoir un peu de saulce blanche: remettez le pasté dans le four quelque temps pour

pour faire espoissir la saulce composée de jaunes d'œufs delayez avec un peu de verjus.

## X V I I.

*Pasté d'assiette à l'Italienne en  
paste feuilletée.*

**D**ressez vostre crouste de feuilletage, & luy donnez l'espoisseur d'un bon pouce, puis on la garnira dans le fond d'une poignée de veau haché avec de la graisse, puis on y ajoutera trois perdrix ou trois pigeons vieux, dont on aura coupé les pieds, les ailles & le col, & abbatu l'estomach, & qui soient lardez de quelques lardons au travers de leur chair comme celle d'un pasté de venaison, puis vous les assaisonnerez d'espisse fallée. Mettez y aussi des marrons pellez, du pignon & du raisin de Corinthe de chacun une petite poignée, trois jaunes d'œufs durcis, & coupez par la  
moi-

moitié, un peu de canelle en poudre, & un quarteron & demy de sucre, une tranche de citron confite, des champignons & des beatilles, si vous en avez. Et au lieu de perdrix ou de pigeons, vous pouvez employer d'autre viande en ce pasté : par exemple du lapin coupé par morceaux & bien entrelardé.

Pour nourrir la viande de ce pasté, vous adjouâterez sur toutes ses estoffes une poignée de veau haché avec de la moielle ou graisse, 6. ou 7. andouillettes de veau, demie livre de beurre, graisse hachée, & moielle, de chacun un quarteron, & quelques tranches de lard par dessus, couvrez ce pasté d'un couvercle de paste feuilletée, espois comme le travers du petit doigt ou environ, dorez ce couvercle & y faites un trou sur le milieu.

Il faudra bander ce pasté tout à l'entour avec du papier beurré qui soit de la hauteur du pasté, & lier ce papier avec une ficelle pour le tenir en estat,

Met-



Mettez ce pasté au four sur un fueillet de papier blanc, & luy donnez l'âtre doux comme à un gasteau. Il faut environ deux heures & demie pour cuire ce pasté.

Quand il sera presque cuit vous le tirerez hors du four, & on y versera avec un entonnoir par le trou du couvercle une saulce douce faite avec un quarteron de sucre, & pres d'un demy septier de vin avec un peu de canelle en poudre, remettez en suite le pasté dans le four environ une demie heure pour lier cette saulce douce.

## XVIII.

*Faire des petits pasteux à l'Espagnolle.*

F Aites de la paste fine, & sur un litron de farine, ajoutez y quatre jaunes d'œufs; lors que cette paste sera preste, vous dresserez la crouste des petits pasteux d'affiette de l'espoisseur de deux fueilles de papier ou d'un

d'un teston, plus ou moins, selon la grandeur, & vous la garnirez du hachis suivant.

Hachez bien delié un blanc de chapon, un quarteron de chair de porc frais, & un quarteron de chair de mouton, deux ris ou fagoïes de veau, du lard gras, de bonne moïelle & de la graisse de bœuf, de chacun un quarteron, un peu de fiboulette ou d'oignon, & force champignons, du sel & de l'espisse douce à discretion, & hacher toutes ces choses ensemble.

Garnissez vos abaisses de ce hachis, puis faudra couvrir vos pasteux de fueilletage, de sain doux, & dorer ce couvercle, puis on fera cuire ces petits pasteux.

## XIX.

*Faire des petits pasteux à la Princesse.*

**P**renez de la paste de sucre, faites en de petites abaisses les plus minces

ces qu'il sera possible : il faut les dresser dans de petites tourtieres, comme si c'estoit pour faire des petits pastez à la Cardinale, garnissez ces petits pastez de chair rostie ou bouillie qui soit bien delicate, comme de blanc de chapon haché bien menu avec de bonne moüelle de bœuf, & assaisonné d'espisse sallée: vous pouvez y adjoûter des beatilles blanchies, & des champignons cuits dans le beurre, & choses semblables.

Lors que les petits pastez seront garnis, on les couvrira de la mesme paste, puis vous les ferez cuire; il faut leur donner l'âtre doux, & ils seront cuits en moins d'un quart d'heure.

## X X.

*Faire un pasté en venaison de carpe  
ou d'autre poisson, pour man-  
ger froid.*

**P**renez une belle carpe ou quel-  
qu'autre poisson qui soit gros, &  
s'il

s'il a des écailles, il faut l'écailler, puis l'éventrer; il y a des poissons qu'il faut escorcher comme l'anguille.

Lors qu'on a vuide le poisson, on peut aussi oster les ouyes, c'est le poulmon du poisson.

Le poisson étant apresté, vous ferez des entailles profondes sur le dos, puis on lardera le poisson avec du lard de balaine, ou des esguillettes d'anguille, & en charnage vous pouvez larder le poisson avec du lard à larder la viande.

Ne manquez pas d'oster les laites ou laictances, & les œufves qui se rencontreront dans le ventre du poisson.

Quand vostre poisson sera entièrement apresté, vous dresserez une abaisse de pâte, espoissée de deux ou trois doigts; si c'est un grand poisson que vous desiriez mettre en pâte, on fera cette abaisse de longueur & de largeur suffisante, puis vous mettrez sur un des bouts de cette abesse une couche de beurre frais qui soit proportion-



portionné à la longueur du poisson, puis vous la poudrez d'espiſſe ſallée, & vous coucherez voſtre poisson ſur icelle couche de beurre : puis vous pondrez le poisson dedans le ventre & dehors avec de voſtre espiſſe ſallée, mettez dedans ſon ventre une couche de beurre; comme auſſi ſur le poisson un autre liſt ou couche de beurre, ajoutez y quelques feuilles de laurier : vous pouvez mettre les laites ou les œufvès à coſté du poisson, & les espiſſer. Sallés voſtre paſté avec jugement, & lors qu'il ſera aſſaiſonné, il faudra fermer le paſté, & à cet effet, replier ou rabatre ſur le poisson le bout de l'abeſſe qui eſtoit vuide, puis dorer ce paſté avec de la doreure maigre ſi c'eſt en Careſme.

Mettez ce paſté au four, & quand il y aura eſté environ une demie heure, vous ferez un petit trou au deſſus de la crouſte, puis vous remettrez ce paſté dans le four pour achever de le faire cuire,

Il faut trois bonnes heures pour faire cuire un de ces pastés de poisson, s'il est grand : & lorsque vous jugerez qu'il sera cuit, vous le tirez hors du four, & vous verrez avec un petit baston, qu'il faudra enfoncer doucement dans le pasté par le trou qui est sur la crouste de dessus, si la saulceournage le poisson : car si la saulce paroist estre trop courte, comme il arrive souvent, vous ferez fondre du beurre, qu'il faudra assaisonner de vostre espisse sallée, puis vous le verserez dans le pasté par le moyen d'un entonnoir afin d'augmenter la saulce.

Vn jour apres que le pasté sera cuit, vous boucherez le trou qui est au couvercle du pasté, en y mettant un petit de paste.

XXI. Faire

## XXI.

*Faire un pasté de poisson couvert ou  
découvert, lequel pasté il faut  
manger chaud.*

**P**Renez tel poisson qu'il vous plaira, comme une carpe, ou une anguille, ou une tanche, ou un rouget, habillés le & le préparés suivant que nous l'avons dit au Chapitre precedent, excepté qu'il ne faut point le larder.

Il y a des personnes qui trouvent à propos qu'on eschaude ou fasse revenir le poisson dans de l'eau chaude lors qu'il est habillé, principalement si le poisson est glaireux comme la tanche ou l'anguille, avant que de le mettre dans le pasté d'affiette; ce que font aussi les Pastissiers, par ce que si on enferme dans un pasté du poisson tout crud, il fait crever le pasté.

Lors que le poisson est apresté, il  
D faut

faut preparer une abesse de paste fine, ou fueilletée, & la faire de longueur & de hauteur proportionnée à la grandeur de vostre poisson ; car on fait ordinairement en ovalle les paste de poisson.

Neantmoins vous remarquerez qu'on ne fait pas ordinairement la crouste de ces pastés si fine, c'est à dire qu'on n'y met pas tant de beurre, principalement lors qu'on a dessein de faire ces paste decouvert, par ce que la crouste se renverseroit trop aisément, & la saulce se perderoit: cette crouite doit avoir environ l'espoisseur de deux ou trois plaîtres ou pieces de cinquante huit sols.

Remarquez donc qu'il ne faut pas faire la paste si fine de ces paste de poisson, & que les bons Pastissiers la paistrissent avec de l'eau chaude afin qu'elle soit plus ferme: & quand on a dressé la crouste pour faire un pasté de poisson qui soit decouvert, on doit la laisser à l'air l'espace d'une heure ou deux



deux pour se raffermir avant que d'y mettre le poisson dedans.

Il faut proportionner la grandeur de vostre crouste à la grandeur du poisson que vous desirez coucher dedans: & lors que la crouste du pasté sera raffermie, vous mettrez dans le fond une couche de beurre frais: poudrez là d'espiſſe ſallée, puis couchez ſur icelle vostre poisson: vous devez avoir fait des taillades dans le plus eſpois de ſa chair: que ſi vostre poisson eſt par tronçons, il faudra rapporter les pieces en leur propre lieu; ſi le pasté eſt fait en ovalle, mettez auſſi une couche de beurre dans le ventre du poisson, & une autre par deſſus, aſſaiſonnés-les d'espiſſe ſallée: vous pouvez mettre aux coſtez du poisson ſes œufves ou laiſtances, & les poudrer d'espiſſe ſallée, puis vous pouvez adjoûter dans le pasté du pignon, du raiſin de Corinthe, des champignons, des capres, des aſperges, des morceaux de cul d'artichaut ou autres choſes

semblables, si vous en avez, & du verjus de grain : quelques uns y mettent aussi des huitres qu'on a fait revenir dans de l'eau bouillante, faites en sorte que vostre pasté soit salé sans excès.

Puis si la crouste est fine, ou que vous craigniez qu'elle s'abatte dans le four, lors qu'elle sera humectée par le beurre fondu, il faudra bander vostre pasté par dehors : on peut mettre aussi une bande de papier double par dedans, avant que de le garnir : ces bandes doivent estre de papier en double, & bien graissées de beurre, & faut aussi les lier par dehors avec deux ou trois tours de ficelle.

Mettez vostre pasté dans le four, & prenez garde que la crouste ne se renverse de costé ou d'autre : que si elle se renverse par quelque endroit, il faudra la redresser doucement avec une pelle à four.

Quand ce pasté sera cuit à demy, vous le tirerez à la gueule du four, pour y remettre du beurre & du verjus

jus pilé: ou bien vous y mettrés environ deux onces d'amandes pelées & pilées, ou reduites en lait avec un petit de verjus: remettez le pasté dans le four.

Ces pastez de poisson qui sont des-couverts, pourront estre cuits en une heure & demie ou environ, pourveu qu'ils soient de grandeur mediocre.

Remarquez que si vous desirez mettre une anguille entiere en paste & en faire un pasté des-couvert, il faut la rouller & couper son arete de quatre poudces en quatre poudces ou environ: car si vous ne rompez pas son arete, elle se redressera en cuisant, & en s'estendant elle pourra rompre le pasté & le gaster: c'est pourquoy il vaut mieux la couper par tronçons de telle longueur qu'il vous plaira.

On peut faire couverts ces pastez de poisson; & à cet effet il faudra faire une abesse de paste fine qui soit assez large & assez longue pour faire

vostre pasté tout d'une piece en façon d'un pasté en venaison.

Lors que cette abesse sera preste, on mettra sur l'un des bouts une couche de beurre frais : assaisonnez-la d'espisse, puis on y couchera le poisson tout apresté : & lors que le pasté sera estoiffé entierement, vous le couvrirez avec le bout de l'abesse qui est vuide, puis on fera un trou sur le milieu de ce couvercle, comme il a esté remarqué au Chapitre des pasteux en venaison.

Remarquez que quelquefois on fait des pasteux ronds ou d'assiette avec du poisson : & ces pasteux doivent estre couverts comme nous l'avons remarqué : & le poisson que l'on met dedans doit estre coupé par tronçons.



## X X I I.

*Pastez de chair de poisson des-  
ossée & hachée.*

**P**renez autant qu'il sera besoin de paste fine estoffée comme celle des pastés d'assiette ou de gaudiveau: dressez vos petites abesses ou croustes en façon de paste à la Cardinale, ou de pastés d'assiette de trois sols: & si vous faites des paste d'assiette, il faut que la crouste soit un peu plus espaisse dans le milieu du fond.

Lors que les abesses seront dressées, vous les garnirez premierement d'une petite couche de beurre frais, puis on remplira le pasté à demy avec du hachis de carpe ou d'autre poisson qui soit assaisonné, comme nous le proposerons cy-apres: puis vous mettez sur ce hachis un lit de beatilles maigres; par exemple quelques morceaux de cul d'artichaut ou d'asperges

parbouillies , ou des laitances ou langues de carpes cuites dans le court bouillon , ou des marrons rostis à demy, & hors du Carefme vous pouvez y ajouter des moitez de jaunes d'œufs durs: & si c'estoit un jour gras, on pourroit y mesler quelques morceaux de moëlle de bœuf.

Quand le pasté sera garny de beatilles , vous y ajouterez encore un morceau de beurre: & si vous ne mettez point de beatilles dans ces pasteux, il ne faut pas laisser de mettre du beurre sur le premier liét de hachis de poisson , en suite dequoy on achevera de remplir suffisamment le pasté avec du hachis : & vous mettrez encore par dessus le hachis un petit morceau de beurre : & si les pasteux sont dressez en rond en façon de pasteux d'assiette , on y ajoutera un couvercle de paste en façon d'une pyramide , & faudra qu'il soit percé par le haut , puis on dorera le couvercle.

Met-

Mettez ces pastez au four, & leur donnés l'âtre comme aux petits pastez d'affiette.

Que si vous faites des pastez de hachis découverts, lors qu'ils seront cuits, vous pourrez y ajouter une saulce douce: & si c'estoit un jour gras, on pourroit y ajouter du jus d'un membre de mouton ou de quelque autre viande rostie, ou bien une saulce blanche de jaunes d'œufs cruds delayez avec du verjus: puis il faudra remettre le pasté dans le four quelque peu de temps, afin qu'il prenne le goust de cette saulce, & que la saulce puisse s'espoissir: mais ces pastez de poisson haché sont mal-aisez à gouverner s'ils sont un peu grands, c'est pourquoy il est plus aisé d'en faire des tourtes avec une crouste de paste feuilletée.

## XXIII.

*La maniere de desosser le poisson, & de preparer un bon hachis de poisson pour en garnir des pasteuz.*

**P**OUR faire un hachis de poisson, il faut en premier lieu écailler le poisson s'il est besoin, puis le peler, c'est à dire oster la peau, puis vuider le ventre du poisson, & en oster les boyaux & tout ce qu'il y a, soit œufves, soit laitances, & le sang : puis on desossera le poisson, c'est à dire qu'il faudra separer la chair d'avec les aretes, & plus il y a des petites aretes entremeslées avec la chair du poisson, plus aussi il faut estre exact à le desosser ; ce qu'on peut faire en levant par tranches avec un cousteau la chair du poisson, par exemple d'une carpe : mais par ce que cette maniere de desosser le poisson est difficile, & que d'ailleurs la chair du poisson qui est toute  
cruë



cruë fait crever les pastés. Si on l'y met toute cruë, il est plus à propos de desosser le poisson en la maniere suivante.

Quand le poisson est habillé, il faut le plonger dans de l'eau presque bouillante, & l'y laisser tremper plus ou moins suivant l'épaisseur qu'il a : & il sera temps de le tirer hors de l'eau lors que vous pourrez facilement détacher la chair d'avec les arêtes, & par ce moyen il sera aisé de desosser le poisson : mais d'autant que l'eau emporte une partie du goût du poisson, il est plus à propos de faire cuire le poisson au court bouillon, & après qu'on l'aura laissé refroidir à demy dans son court bouillon, afin qu'il en prenne le goût, il sera aisé de séparer la chair d'avec les arêtes du poisson.

Quand vous aurez tiré la chair du poisson hors des arêtes, vous la mettrez sur une table, adjoutez y un peu de persil, du sel & des champignons coupez par morceaux, & un peu

d'espiſſe : & ſi vous aimés la douceur, on peut y ajouter du raiſin de Corinthe & du pignon bien lavez : il faut hacher toutes ces choſes enſemble, & lors que le hachis ſera apreſté, on en garnira les paſtez ainſi qu'il a eſté dit.

Si vous avez du hachis de reſte, on peut le mettre dans une eſcuelle avec du beurre & un oignon, ou une fiboule entiere, & le faire cuire, & pendant qu'il cuit, vous le retournerez de fois à autre : on peut y ajouter des capres, & un peu de court bouillon ſi vous en avez, & ſur la fin un peu de verjus.

Lors que le hachis ſera cuit, & que la ſaulce ſera faite & de bon gouſt, vous retirerez l'oignon ou fiboule, & raſperez un peu de muſcade ſur le hachis, ſi d'avanture on n'y a point mis d'espiſſe.

Vous pouvez picquer ſur le hachis des apreſtes de pain frit : un peu de ſaulce d'Alemagne ſeroit bonne auſſi dans

dans les hachis, si vous n'y avez point mis de court bouillon.

Et pour déguiser davantage un hachis de poisson, vous pouvez hacher des jaunes & blancs d'œufs durs avec le hachis de poisson, ou bien on pourroit y mettre du jus de membre de mouton ou de quelque autre bonne viande.

Que si vous desirez faire des andouillettes de chair de poisson, prenez du hachis de poisson avant qu'il soit cuit dans le beurre, & le mouillez avec un peu de blanc d'œuf, ou de verjus, ou de vin blanc : puis on pressera ce hachis dans la main pour le lier en façon d'andouillettes, puis on les fera cuire comme le hachis.

Il y a des personnes qui font cuire le hachis de poisson avant que d'en faire des pastez : mais quand le hachis est cuit, il est trop gascheux à cause de la faulce.

## XXIV.

*Faire des petits pastez à l'huile avec  
du hachis de poisson.*

**P**renez de la paste faite à l'huile, & dressez de petites abesses dans de petites tourtieres, si vous n'aymez mieux faire de petits pastez dressez.

Quand les abesses seront dressées, vous les garnirez de hachis de carpe ou de brochet, ou de perche, ou de vive, ou de sole, ou de chair de quelqu'autre bon poisson cuit au court bouillon, & que cette chair soit bien hachée avec un peu de persil & de pignon, & quelques anchoix desalez suffisamment: vous pouvez y adjouter des champignons cuits dans le beurre, & que toutes ces choses soient bien hachées ensemble, & que ce hachis soit assaisonné d'espiße fallée.

Lors que ce hachis sera haché bien menu, vous y ajouterez à discretion de bonne huile qui soit raffinée, comme



me il a esté dit au Chapitre de la paste à l'huile. Et quand le hachis sera prest, on en remplira les abesses, puis on couvrira les pastez d'un couvercle de paste à l'huile : dorez les en suite, & faites cuire ces pastez, & que l'âtre du four soit doux.

Ceux qui n'ayment pas l'huile, pourront employer du beurre dans ces paste au lieu d'y mettre de l'huile.

## C H A P I T R E V I I I.

### *La maniere de faire un pain benist.*

**S**I vous desirez employer un demy boisseau de fleur de farine pour faire un pain benist, il faudra premierement prendre environ la grosseur de deux œufs de poule de franc levain, & mettre environ le tiers de vostre farine sur une table bien nette.

Faites une fontaine, c'est à dire un trou au milieu de la farine, mettez y le levain & le detrempez exactement  
avec

avec de l'eau chaude en le maniant avec vos mains, puis vous meslerez vostre farine avec le levain qui est dissout dans l'eau, mettez y ce qu'il faudra d'eau afin de bien paistrir cette paste jusques à ce qu'elle soit bien douce : il faut la laisser assez molle.

Lors que la paste sera paistrie suffisamment, en sorte qu'il n'y ait point de durillons dedans, vous la couvrirez bien, & la tiendrez chaudement en un lieu où il ne fasse point de vent ny de froid, tout ainsi que si c'estoit pour faire du pain.

Laissés cette paste en cet estat environ deux ou trois heures, si c'est en Esté, afin que ce levain ou paste puisse s'aprester & se reunir suffisamment: mais si c'est une saison froide comme en Hyver, il faut cinq ou six heures pour aprester ce levain.

Regardés de fois à autre à cette paste, & lors que vous verrez qu'elle sera renflée & comme crevaillée par dessus: vous mettrés sur une table le reste  
de

de vostre demy boisseau de farine : faites y un assez grand creux au milieu, & y mettez un peu d'eau tiede dans laquelle vous aurez fait fondre un demy quarteron de sel, puis un quarteron de beurre frais : mettez aussi dans ce mesme trou toute vostre paste, & deliez le tout ensemble, & le reduisez en paste; qui ne doit pas estre si molle qu'à la premiere fois.

Fraisez & maniez bien toute cette paste, puis vous la tournerez en la façon d'un gros pain, puis vous la couvrirez aussi-tost, afin qu'elle ne se morfonde, & ne se hasle pas.

Laissez toute vostre paste en cet estat environ une demie heure, puis vous la dresserez en long, ou bien vous la mettrez sur un rondeau de bois, qui soit poudré d'un petit de farine, afin que la paste ne s'attache pas dessus: puis vous dresserez vostre pain benist qu'il faudra dorer en suite dedans & dehors : il faudra aussi piquer le pain benist par endroits dedans & dehors

dehors avec un morceau de bois pointu, afin qu'il ne se boursouffle pas.

Lors que le pain benist sera façonné, vous le poserez sur une pelle qui soit suffisamment grande, prenez garde de rompre le pain benist, & le mettez au four.

Il faut une petite demie heure pour cuire un pain benist d'un demy boisseau de farine, & il faut que le four soit un petit moins chaud que si c'estoit pour cuire du gros pain.

Vous reconnoistrez qu'un pain benist sera cuit par le mesme moyen que nous dirons que l'on reconnoist que le pain est cuit.

Remarquez que beaucoup de Pastissiers employent de la leveure ou escume de biere dans les pains benits qu'ils font, au lieu d'y mettre du franc levain, parce que la leveure de biere fait aprestre & lever plus promptement la paste, fait aussi paroistre davantage leur marchandise, & la rend plus delicate, quoy que moins utile pour la santé.

Remar-



Remarquez aussi, que si vous faites un grand pain benist, il faut en broyer la paste avec un gros morceau de bois que les Pastissiers appellent une broye.

## II.

*Vn pain benist fin & plus delicat, lequel on appelle à Paris du cousin ; & en d'autres endroits on le nomme un chanteau.*

F Aites vostre levain comme nous l'avons dit au Chapitre precedent, avec le tiers de vostre demy boisseau de farine fine, & lors qu'il sera revenu ou apresté, vous mettrez sur le tour ou table le reste de vostre demy boisseau de farine: faites y une fontaine au milieu, chauffez une chopine d'eau ou plustost du lait, afin que ce pain benist ou chanteau soit plus fin & plus delicat: faites fondre dans ce lait deux onces de sel & une livre de beurre, versez le en suite dans le milieu de la  
fari-

farine , adjouëtez y une demie livre de fromage mol non ecresmé : & si vous voulés aussi trois ou quatre œufs qui soient delayez avec un peu de lait, mettez y aussi le levain , & paistrissés exactement le tout ensemble.

Quand vous aurez bien manié & fraisé toute la paste , vous la tournerez comme il a esté dit au Chapitre precedent : puis vous la couvrirez , & vous la laisserez reposer environ une demie heure : puis vous en formerez un chateau ou un pain benist ; lequel il faudra dorer & piquer , & enfin le mettre au four.

Remarquez qu'il faut plus de temps pour cuire ce pain benist fin , à cause que la paste en est plus estoffée.

## C H A P I T R E I X.

*La maniere de faire une tourte à la cresse de Pastissier.*

**P**Reparez une abesse de paste fine ou de fueilletage , dressés-la dans une tourtiere. Re-

Remarquez qu'il est à propos, que les tourtières de cuivre soient estamées par dedans, afin que la crouste des pieces de four ne s'attache pas à la tourtiere, & qu'elle ne prenne aucune mauvaise qualité du cuivre.

Il faut aussi que le fond des tourtières soit uny, & qu'il n'y ait point de creux; afin que le fond de la piece de four ne s'attache point au fond de la tourtiere.

Remarquez aussi, qu'il faut estendre avec le ponce un morceau de beurre dans la tourtiere pour la graisser legerement, si la crouste de la piece de four n'est pas feuilletée; afin qu'elle ne s'attache point à la tourtiere en cuisant.

Il faut aussi graisser le dedans d'une tourtiere, lors que vous desirez y faire cuire une piece de four qui n'a point de crouste, comme une omelette au pain.

Que si l'abesse d'une piece de four est faite de paste feuilletée, il ne sera pas

pas besoin de graisser le fond de la tourtiere avec du beurre : mais il suffira de la poudrer legerement par dedans avec une pincée de fleur de farine, afin que l'abesse ne s'attache pas à la tourtiere.

Lors que la tourtiere est garnie de son abesse, il faut mettre fondre dans un plat sur un peu de feu: par exemple un quarteron de bon beurre frais pour une tourte de mediocre grandeur : & lors qu'il est fondu, vous y mettrez environ la grosseur de trois œufs de cresse de Pastissier, & une bonne poignée de sucre, un peu de canelle en poudre, & fort peu d'eau rose: on peut y ajouter du raisin de Corinthe, du pignon, & de petites tranches d'escor-  
ce de citron confite.

Il faut mesler ensemble tout cet appareil : puis on en garnira l'abesse, qui doit estre espoisse environ de l'espoisseur de deux testons: & lors que la tourte sera garnie suffisamment, on la garnira par dessus avec des bandes de paste.



Il faut environ un quart d'heure pour faire cuire cette tourte : & lors qu'elle sera cuite, ou à peu pres, on la tirera hors du four pour la poudrer de sucre : puis on la remettra encore un peu au four, afin que le sucre se glace : puis vous le tirerez hors du four, & lors on pourra l'arroser de quelques gouttes d'eau rose.

Remarquez en general, que si vous desirez employer du pignon ou du raisin de Corinthe, il faut le nettoyer & le laver avant que de le mettre dans une piece de four.

Remarquez aussi, que si vous faites cuire dans le four une tourte ou quelque autre piece de pastisserie qui soit dans une tourtiere, il faudra mettre quelquefois la tourtiere sur la braise.

Remarquez aussi, que si vous faites cuire une piece de pastisserie dans une tourtiere sur de la cendre chaude sans la mettre dans le four, il faut que le bord de la pastisserie soit plus bas que celui de la tourtiere ; & faut couvrir  
la

la tourtiere d'un couvercle convenable, sur lequel on mettra de la cendre chaude & quelque peu de braise, plus ou moins selon la grandeur & l'espaisseur de la piece de four. Car il faut qu'il y ait du feu dessus & dessous la tourtiere: lors qu'on fait cuire une piece de pastisserie dans une tourtiere pres le feu, & sans la mettre dans un four.

## II.

*Autre tourte à la crespme tres-delicate.*

**C**Raissez legerement une tourtiere avec un peu de bon beurre frais, puis on garnira cette tourtiere avec une abesse de paste fine ou de fueillage, puis vous remplirez suffisamment cette abesse avec de la crespme fine de Pastissier: on peut y adjoûter la grosseur d'un œuf ou deux de tres bon lard gras, raspé avec une raspe ou avec un cousteau; vous pouvez aussi y adjoûter

joûter de l'escorce de citron confite taillée en petits morceaux ; il ne restera plus qu'à façonner le dessus de la tourte avec de petites bandes de pâte, puis on la fera cuire.

Lors que cette tourte sera cuite, vous la poudrez de sucre, & la remettrez un peu de temps au four: puis on la bassinera legerement de quelques gouttes d'eau rose avant que de la servir.

## I I I.

*Vne tourte de moiëlle de bœuf.*

**P**renez un quarteron de moiëlle de bœuf, escrasez-là avec vos doigts par petits morceaux qui soient environ de la grosseur de petites noisettes, adjoutés y à peu pres autant de sucre en poudre & deux jaunes d'œufs, une petite pincée d'espiëe salée, du pignon, du raisin de Corinthe, & escorce de citron qui soit hachée bien menuë: mettés y aussi du biscuit

E

ou

ou du macaron, ou des amandes pelées & pilées, ou de la mie de pain environ la grosseur d'un œuf de poule: meslés ensemble toutes ces choses avec une gache ou cuilliere:& lors que cet apareil fera prest, vous en garnirez une tourtiere garnie de son abesse, puis vous banderez dru vostre tourte par dessus, ou bien vous la couvrirez d'une fucille de paste qui soit decoupée en plusieurs endroits.

Faites cuire vostre tourte: & lors qu'elle sera cuitté vous la poudrez de sucre & remettez un petit au four.

## I V.

*Vne tourte au lard.*

**R** Aspés du lard gras avec un couteau ou avec une râpe, ou le hachés seulement bien menu: vous pouvez le faire tremper quelque temps dans de l'eau nette, puis vous en peserez un quarteron, adjoutés y environ



ron autant de sucre en poudre & deux jaunes d'œufs , une pincée d'espiſſe fallée , environ le tiers d'une fueille d'efcorce de citron, & auſſi environ la groſſeur d'un œuf de mie de pain blanc qui ſoit emiée bien menu , ou bien du macaron, ou ſeulement environ autant d'amandes pelées & pilées avec un petit d'eau roſe , ou bien au lieu d'une de ces choſes vous y mettrés une bonne cuillerée de creſme de Paſtiſſier , parce qu'elle eſt bonne en toutes ſortes de tourtes : meſlés toutes ces choſes enſemble , vous pouvés encore y ajouter un peu de raiſin de Corinthe & de pignon. Et lors que cet apareil ſera preſt , vous en mettrés ſuffiſamment dans une tourtiere garnie de ſon abeſſe: puis vous acheverez de façonner voſtre tourte; & enfin vous la ferez cuire: & lors qu'elle ſera cuitte, vous la poudrerez de ſucre, & la remettrez un petit au four : & lors que vous l'aurez retirée vous l'arroſerez de quelques gouttes d'eau roſe.

## V.

*Vne tourte de roignon de veau.*

**L**ors qu'une longe de veau est rostie, vous prendrés le roignon avec la graisse qui y sera, hachés-les bien menu, & les assaisonnés comme la tourte de moüelle de bœuf: vous pouvés ajouter dans cet apareil une cuillerée de cresse fine de Pastissier.

Remplissés de cet apareil une tourtiere garnie de son abesse, couvrés cette tourte d'une fueille de paste qui soit decoupée; puis vous ferez cuire vostre tourte: & lors qu'elle sera cuite, vous y mettrés du sucre & quelques gouttes d'eau rose comme au Chapitre precedent.

Vous pouvés faire une tourte de langue de veau, de la mesme façon qu'une tourte de roignon de veau.

V.I. *Vne*

*Vne tourte aux œufs.*

**C**Arnissés vostre tourtiere d'une abesse de paste fine ou fueilletée: puis vous répandrés dans cette abesse une poignée de sucre en poudre ; & vous couperez en deux le jaune d'environ une vingtaine d'œufs durs, plus ou moins selon vostre besoin ; arrangés ces moitiés de jaunes d'œufs dans vostre tourtiere sur la couche de sucre: & lors que ce liêt d'œufs sera garny, vous piquerez environ cinq ou six cloux de girofle sur cinq ou six moitiés de ces jaunes d'œufs , puis vous poudrerés ce liêt d'œufs avec un petit de canelle en poudre ; adjoutés y autant qu'il vous plaira d'escorce de citron confite: vous pouvez aussi y adjoûter du pignon & du raisin de Corinthe.

Mettés une bonne poignée de sucre sur cet apareil, & un bon morceau de beurre frais: par exemple un demy

quarteron qui soit aplaty & posé sur le sucre.

Bandés cette tourte avec des petites bandes de paste, puis vous la ferés cuire comme les autres tourtes: & lors qu'elle sera cuitte vous la sucrés, puis la remettrés un petit dans le four: & lors qu'elle sera retirée dehors, il faudra jetter dessus quelques gouttes d'eau rose.

## VII.

*Vne tourte d'herbes.*

**P**Renés deux poignées d'herbes douces, comme de la poirée, ou des laictuës, ou des mauves, ou des espinards: ostés les costes; puis vous laverez vos herbes, & en suite vous leur ferés prendre un bouillon dans de l'eau bouillante afin de les mortifier: puis vous les tirerez à sec & les pressés bien entre vos mains ou entre deux assiettes, pour en faire sortir l'eau.

Hachés bien menu ces herbes ou  
les



les broyés dans un mortier: puis vous en mettrés dans une escuelle environ la grosseur de deux œufs, avec environ la grosseur d'un œuf ou un petit plus de bon beurre frais qui soit desia fondu; adjoutés y une bonne poignée de sucre en poudre, vous pouvés y mettre davantage de sucre: assaisonnés cet apareil avec une petite pincée d'épisse douce, autant de canelle en poudre, & aussi une petite pincée de sel: vous y mettrés encore environ la grosseur d'un œuf de poulle de mie de pain blanc qui soit emiée bien menu, autant de biscuit bien sec, ou bien deux macarons, ou bien un peu d'amandes douces pelées & pilées dans le mortier: mettrés y aussi environ le tiers d'une fueille d'escorce de citron qui soit coupée en petits morceaux & environ la grosseur de deux œufs de cresse de Pastissier: vous pouvés aussi y ajouter le jaune d'un œuf qui soit crud, ou bien la grosseur d'un œuf de bon fromage mol qui ne soit pas

ecresmé: vous pouvés encore y mettre un peu de pignon & de raisin de Corinthe, principalement en Hyver & en Carefme: meflés bien toutes ces choses ensemble avec une gache de bois, ou avec une cuilliere.

Lors que cet apareil sera bien lié, vous garnirés une tourtiere d'une abesse de paste fine ou de fueilletage, espoisse environ de l'espoisseur de deux testons, remplissez suffisamment cette abesse avec vostre apareil; puis vous garnirés le dessus de la tourte avec de petites bandes de paste: fraisez si bon vous semble le bord de la tourte ou le vitelés.

Mettés cette tourte au four, & la posés de fois à autre sur un peu de braise, elle pourra estre cuite en l'espace d'une petite demie heure: & lors qu'elle sera presque cuite, il faudra la retirer hors du four, & la poudrer d'une bonne poignée de sucre & de quelques gouttes d'eau rose: puis vous la remettres un bien petit de temps

au four: & lors que vous l'aurez retirée cette dernière fois, vous la poudrerez encore d'une poignée de sucre.

## V I I I.

*Vne tourte de racines.*

**P**Renés racines de chervis, ratissés les, & les nettoyés: vous les ferez cuire dedans de l'eau, jusques à ce qu'elles soient parbouillies suffisamment, puis vous les tirerez à sec, & vous les pilerés dans un mortier; vous pouvez aussi les monder par un tamis afin d'en tirer seulement la moïelle.

Lors vous prendrés environ la grosseur de deux œufs de ces racines pilées ou de leur moïelle, laquelle il faut mettre dans une escuelle avec autant de mie de pain blanc ou de macaron, & aussi environ la grosseur de deux œufs de cresse de Pastissier, deux poignées de sucre & un petit d'eau rose, du sel, de la canelle, & de l'espiße à discretion, comme aussi du pignon,

du raisin de Corinthe & de l'escorce de citron : mellés toutes ces choses ensemble avec environ la grosseur d'un œuf ou un peu plus de beurre frais qui soit fondu : & lors que cet apareil sera prest, vous le coucherez dans une tourtiere garnie de son abesse de paste fine ou de fueilletage.

Bandés cette tourte & la faites cuire : & lors qu'elle sera cuite ou à peu près, il faudra la poudrer d'une poignée de sucre & de quelques gouttes d'eau rose, puis la remettre au four un petit de temps; puis vous la retirerez & la poudrerés encore de sucre, & sera fait.

## I X.

*Vne tourte de fruit crud.*

**G**arnissez vostre tourtiere d'une abesse de paste fine ou fueilletée : mettés y une couche de sucre, puis vous la garnirés de groseilles rouges qui soient egrainées, ou de verjus en grain, ou de cerises meures, ou d'abricots



cots coupés par la moitié, ou de prunes qui soient pelées : vous pouvez aussi oster le noyau : que si vous desirés mettre des abricots entiers dans une tourte, il faut les peler ; ajoutés y un morceau de beurre, un peu de canelle en poudre , quelques tranches menuës d'escorcé de citron confite, & une poignée de sucre ou plus, suivant la grandeur de la tourte.

Lors vous couvriés cette tourte d'une fueille de paste que vous pourrés decouper dans le milieu: puis vous la dorérés, & vous mettrés au four cette tourte : & lors qu'elle sera cuite, vous la sucrérés par dessus, & la remettrés un petit de temps au four, & fera fait.

## X.

*Vne tourte de chair de citrouille,  
ou de courge, ou de melon.*

**P**Renés de la chair de citrouille, ou de celle de courge, ou d'un melon:

coupés-là par morceaux qui soient gros environ comme de noix, faites la cuire à demy & à petit feu dans l'eau qu'elle jettera, & ayés soin de retourner les morceaux de fois à autre, afin qu'ils ne se brûlent pas: que si vous desirés avoir moins de peine, vous mettrés un peu d'eau avec la chair de ces fruits, afin qu'elle cuise plus promptement & plus aisément; mais aussi elle aura un peu moins de goust.

Lors que vostre citroüille sera cuitte à demy, il faut la tirer à sec & la laisser bien égoutter: ou bien vous la presserez dans la main ou dans un linge pour égoutter mieux s<sup>on</sup> eau: puis vous la pilerez ou escacherés avec une cuilliere.

Au lieu de preparer de la citroüille ou de la chair de courge ou de celle d'un melon en la maniere que nous avons dit, vous pouvés en prendre qui soit encore toute cruë & la piler, puis la faire cuire à demy dans du bouillon de chair ou dans de l'eau: & lors qu'elle sera cuitte à demy comme

si c'estoit pour la fricasser au beurre ou à l'huile, vous la passerez par une estamine ou gros linge ou par un tamis, afin d'en separer les filets.

Quand la citroüille sera preparée, vous la mettrés dans une escuelle ou petit bassin: adjoutés y un bon quarteron & demy de sucre ou encore plus, une pincée d'espisse ou de canelle en poudre, & un peu de sel: vous pouvez aussi y mettre du pignon, du raisin de Corinthe, & de l'escorce de citron coupée en petits morceaux, & de la crespme de Pastissier, ou bien de la mie de pain blanc, ou du macaron ou biscuit qui soit escrasé, ou la grosseur d'un bon œuf d'amandes douces pelées & pillées exactement dans le mortier: vous pouvés aussi y mettre du fromage frais fait, qui ne soit pas ecresmé.

Adjoutés dans cet apareil autant qu'il sera besoin de beurre frais qui soit fondu, ou de la moielle ou graisse de porc qui soit coupée par petits morceaux; & si c'est un jour gras au

lieu de mettre dans cette tourte de la cresse de Pastissier, vous y ajouterez quelques jaunes d'œufs crus.

Melés ces choses ensemble & les réduits en forme de farce: & si vous avez de la peine à la bien lier, vous y ajouterez quelques cuillerées de lait, afin d'incorporer mieux cet appareil.

Lors que l'appareil sera prest, il faudra en coucher suffisamment dans une tourtiere qui soit garnie d'une abesse: puis il faudra couvrir cette tourte avec une feuille de pâte, & dorer vostre piece de four, puis la faire cuire: & lors qu'elle sera cuite, vous la poudrerez par dessus avec du beurre, & jetterez dessus quelques gouttes d'eau rose.

## XI.

*Une tourte avec de la chair de  
pommes.*

**G**arnissez une tourtiere d'une abesse de pâte, puis faites y un lit de sucre, & la garnissés en suite de  
pom-



pommes ou de poires pelées & hachées assés menu, ou coupées par tranches, les pepins & le cœur en estans ostés; entremeslés y du pignon, du raisin de Corinthe, & de l'escorce de citron si vous en desirés: poudrés cet apareil avec un peu de canelle en poudre; adjoûtés y aussi du sucre à discretion qui soit en poudre, & un morceau de beurre frais, par exemple la grosseur d'une noix ou environ pour une tourte mediocre: couvrés cette tourte comme une autre tourte de fruit, & la mettés au four quand elle sera dorée: & lors qu'elle sera cuite, vous la poudrerés de sucre, & la remettrés un peu de temps au four.

## XII.

*Vne tourte ou pasté, ou chosson de pommes ou de poires, ou d'autre fruit crud.*

**D**Reffés la crouste de telle grandeur & en telle figure qu'il vous plai-

plaira : puis vous la garnirés d'un liét de sucre par dedans ; adjouëtés y des pommes ou d'autre fruit coupé par quartiers apres en avoir aussi osté le cœur & la peau : adjouëtés y un morceau de beurre frais , & quelque peu de canelle en poudre ou de l'anis verd : au lieu de beurre vous pouvés mettre de la moüelle dans ces tourtes ou pastés de fruit : vous pouvés y mettre aussi du pignon , du raisin de Corinthe ou de Damas, ou des pruneaux, & de l'escorce de citron coupée en petites tranches : vous pouvés aussi poudrer cet apareil pardeffus avec une poignée de sucre en poudre.

Couvrez cette tourte ou pasté , & le mettez au four.

## XIII.

*Vne tourte de confitures.*

**G**Arnissés vostre tourtiere d'une abesse de paste , puis vous mettrés dans le fond de cette abesse un petit de  
sucre

sucre en poudre, puis il faudra estaler vos confitures dans vostre abesse: vous pouvés y adjoûter un peu d'escorce de citron coupée en petites tranches deliées; adjoûtés y aussi un peu de sucre par dessus, & un peu d'eau rose.

Couvrez vostre tourte d'une fueille de paste qui soit decoupée au milieu comme nous l'avons proposé au Chapitre de la tourte de pommes: dorez cette tourte par dessus, & la mettez au four, & la faites cuire promptement; car il n'y a que la crouste à cuire.

Lors qu'elle sera cuite, vous la sucrerez par dessus, puis vous la remettés un petit au four, & l'ayant retirée, vous pourrés encore la poudrer d'un petit de sucre.

## XIV.

*Autre tourte en façon de tourtes  
aux confitures.*

**P**Renés du fruit seché au four ou au soleil, & les faites bouillir dans  
de

de l'eau pour les ramolir, comme des pruneaux, ou des dattes, ou des raisins de Damas: vous pouvez y mettre du sucre.

Lors que le fruit sera ramolli suffisamment, il faudra en oster les noyaux, & les pepins; puis vous pilez le fruit, ou bien vous en tirerez la moïelle par un tamis; adjouâtes y du sucre, un peu de farine, & bien peu de canelle battuë: meslés ces choses ensemble, puis vous en garnirez vostre abesse, & vous acheverez cette tourte comme au Chapitre precedent.

## XV.

*Vne tourte de franchipanne.*

**M**ettés sur le tour trois quarts à bon poids de fleur de farine & du sel à discretion: Il faut detremper cette farine en un lieu frais avec du blanc d'œuf, tant que soit assés pour la reduire en paste molle comme du fueilletage.

Lors



Lors que cette paste sera preste, vous la laisserez reposer un bien peu de temps, afin qu'elle soit plus maniable, puis il faudra l'estendre sur le tour & la faire la plus mince que vous pourrés.

Incontinent apres que la paste sera estenduë, vous graisserez avec du sain doux le fond d'une tourtiere, & on y estendra un des bouts de la paste pour faire une abesse, il faudra graisser de sain doux cette abesse, & replier la paste par dessus, & graisser encore ce ply de paste avec du sain doux, & mettre encore un quatrième ply de paste, lequel il ne faut point graisser par dessus.

Quand le quatriesme ply, c'est à dire la quatriesme abesse de paste sera mise, vous y coucherez autant qu'il fera besoin de l'apareil suivant, qui doit estre prest quand vous commencez à dresser la tourte.

Mettez dans un poellon une chopine de cresse de lait qui soit bien douce & qui ne soit point battue; adjoutés y quatre jaunes d'œufs, une petite

tite pincée de sel, & deux pincées de fleur de farine, desliez ensemble toutes ces choses, & les faites bouillir sur le feu pres d'une demie heure, & remués tousjours cet apareil jusques à ce qu'il soit espois comme de la bouillie lors qu'elle est cuite.

Quand cette bouillie sera cuite, on la versera dans une escuelle : & lors qu'elle sera refroidie à demy, vous y adjouâterez un quarteron de pistaches pelées dans l'eau chaude comme des amandes, puis bien battuës ou pillées grossierement dans un mortier de marbre, comme si c'estoit pour faire du macaron ; adjouâtez y aussi un bon quarteron & demy de sucre en poudre, une pincée de canelle battuë, une tranche ou fueille d'escorce de citron confite dechiquetée en petits morceaux, une vingtaine de grains de bon pignon, & une bonne pincée de raisin de Corinthe : on peut encore y adjouâter en mesme temps un peu d'ambre gris & de musc detrempez dans une  
petite

petite demie cuillerée d'eau de fleur d'orange ou d'eau rose, & gros comme la moitié d'un œuf de moëlle de bœuf escachée, & mesler ensemble toutes ces choses, & en garnir la tourte autant qu'il sera besoin.

Quand la tourte sera remplie suffisamment de cet apareil, il faudra replier quatre fois la paste par dessus cet apareil pour faire le couvercle, & graisser de sain doux le dessus de chaque fueillet de paste.

Puis on roignera le bord de la tourte, & faudra le ferrer ou presser avec les deux pouces, pour attacher & bien joindre ensemble les fueillets de paste, en sorte qu'ils soient bien soudés ensemble, afin que l'apareil ne foire pas : on peut aussi façonner à discretion le bordage de la tourte : par exemple le faire en carneaux.

Il faut aussi déchiqueter les deux fueillets du dessus du couvercle, sans toucher à ceux de dessous : ce qu'il faut faire avec un cousteau ou ganif, ou y faire

faire seulement de petites fentes qui ne doivent pas penetrer plus bas que la deuxiesme fueille du couvercle, de peur que l'apareil ne sorte.

Il faut dorer la tourte par dessus, & la mettre au four sur un peu de braise qui ne soit pas bien ardente, & que la tourtiere soit bien droite.

Il faut prés d'une heure pour cuire cette piece de four, qui devient espoisse quasi d'un demy pied d'espoisseur.

Lors que cette tourte est cuite & tirée hors du four, vous la poudrez de sucre par dessus, & de quelques gouttes d'eau rose ou de fleur d'orange; puis on la remettra à l'entrée du four afin qu'elle se glace: ce qui se fait en demy quart d'heure: & lors elle sera preste à servir sur table.

## CHAPITRE IX.

*La maniere de faire une fueillentine.*

**M**ettez dans une escuelle la grosseur de deux œufs de cresse de  
Pastif-



Pastissier, un quarteron de sucre en poudre, un jaune d'œuf crud, une pincée de raisin de Corinthe, autant de pignon, & d'escorce de citron confite coupée bien menu, un ou deux macarons escachés bien menu, un peu de canelle en poudre, & de bonne eau rose : il faut desfier ensemble toutes ces choses avec une gache ou cuillière d'argent ; & y adjoûter quelques gouttes d'eau de fleur d'orange ou de jus de citron : il en faut peu de l'un & de l'autre.

Ou bien au lieu de tous ces ingrediens, vous pouvez composer l'apareil seulement avec de la crespme de Pastissier, de la mie de pain blanc, ou du biscuit escaché, un peu de raisin de Corinthe, du sucre, un petit de canelle, & quelques gouttes de jus de citron.

L'apareil estant fait, on fera deux abesses de paste fueilletée de la grandeur & de l'espoisseur d'une petite assiette : mettés sur un morceau de papier une des abesses ; sur laquelle on

verfera l'apareil susdit ; qu'il faudra estendre un peu avec la gâche ; puis vous mouillerez un peu le bord de l'abesse , & en suite on la couvrira de l'autre abesse ou fueille de paste : il faut assembler soigneusement le bord des deux abesses l'une avec l'autre, en façon d'une tarte , & mettre la fueillentine au four, qui sera cuite en demie heure ou environ.

Lors que cette piece de four sera presque cuite , poudrez la de sucre, & l'arrosez de quelques gouttes d'eau rose , ou plustost d'eau de fleur d'orange , puis on la remettra au four un peu de temps pour faire glacer le sucre , & l'ayant retirée du four cette derniere fois , il faudra la poudrer encore de sucre.

On peut dresser & faire cuire une fueillentine dans une tourtiere : on peut aussi en faire de petites & de telle grandeur qu'il vous plaira.

CHAP.

## C H A P I T R E X.

*La maniere de faire des tartes.*

**D**Reffés vostre crouste, la paste ne doit pas estre si fine que si c'estoit pour faire une tourte : donnez luy l'espoisseur d'un teston au plus à proportion de sa grandeur, & faites en sorte que le milieu du fond soit un peu plus espois que le reste.

La crouste estant resluyée, vous la garnirés de crespme de Pastissier, ou de confitures, ou de fruit, ou de fromage, qu'il faut assaisonner de sucre, de raisin de Corinthe, pignon, canelle ou espisse douce en poudre, beurre frais, & autres ingrediens, comme si c'estoit pour en faire une tourte.

Quand la tarte sera garnie, vous la banderez par dessus de quelques bandes de paste: puis on la sucrera & mettra au four : & lors qu'elle sera cuite, vous la poudrez encore de sucre, & l'arroferez de quelques gouttes d'eau rose.

F

Les

Les petites tartelettes se font de la  
mesme maniere.

## II.

*Tarte au fromage, ou Flan.*

**P**Renés gros comme les deux  
poings de fromage mol non ecref-  
mé, la grosseur d'une ou deux noix de  
fromage sec un peu affiné, qui soit es-  
caché ou raspé, ou seulement coupé en  
morceaux bien petis, du sel à discre-  
tion, & environ un quarteron de bon  
beurre non sallé qui soit fondu, adjou-  
tez y le blanc & le jaune d'un ou deux  
œufs: meflés ensemble toutes ces cho-  
ses & les maniez bien pour les delier,  
& y ajoutez un peu d'eau froide si l'a-  
pareil est trop espois: mais si le froma-  
ge mol que vous employez est bien  
mol & rend du petit laiët, il ne faut  
point mettre d'eau dans cet apareil, au  
contraire il faut égoutter le laiët, par-  
ce que l'apareil seroit trop gâcheux:  
reduisez l'apareil en consistance de  
bouil-



bouillie qui est bien cuite & espoisse comme de la colle: il faut aussi y adjoûter environ la grosseur d'un œuf de fleur de farine ou de mie de pain blanc.

Remplissés la tarte de cet apareil ou farce, & la mettez au four : & lors qu'elle sera cuite, vous pourrez la poudrer de sucre.

Remarquez qu'on peut employer de bonne graisse de porc au lieu de beurre pour faire de ces tartes au fromage.

## III.

*Autres tartes au fromage plus fines, qu'on appelle des tartes d'amy.*

**B**Attés deux ou trois jaunes d'œufs avec une poignée de sucre en poudre, & quand ils seront bien delayez, versez les dans l'abesse ou crouste dressée pour faire la tarte : estendez y ce premier apareil, puis on mettra par dessus autant qu'il sera besoin de la farce au fromage & autres in-

grediens proposez pour faire les tartes communes au fromage.

La tarte estant garnie suffisamment, faites la cuire: & lors qu'elle sera presque cuite, poudrez là de sucre & l'arrosez d'un peu d'eau rose: remettez là au four pour achever de la faire cuire, & pour faire glacer le sucre.

## I V.

*Autre façon de tarte au fromage.*

**D**ressez vostre crouste: & lors qu'elle sera ressuiee ou rafferemie, garnissez là d'un liêt de bon fromage sec: par exemple d'un bon angelot: il en faut mettre enviroñ l'espoisseur d'un bon travers de doigt ou d'un poulce au plus, & que ce fromage soit coupé en petits morceaux ou escaché avec l'escachoy; adjouitez y par dessus à discretion de bon beurre frais, quelques jaunes d'œufs battus, & faites cuire cette tarte qu'on appelle en Picardie une boutonée, & fait trouver le vin bon.

Cette

Cette tarte fera plus delicate si vous meflés ensemble les œufs, le beurre, le fromage, & le reste de l'affaifonnement pour le reduire en farce dont on garnira l'abaisse ; voire mesme au lieu de fromage sec, il sera plus à propos d'y employer de deux sortes de fromage mol, dont l'un soit un peu plus frais fait que l'autre.

## V.

*Autre tarte ou flan au fromage.*

**P**Renez une demie livre à bon poids de fromage gras qui soit encore mol, mais bien ressuyé, escachez le sur le tour, puis on y adjouëtera un bon poisson de bonne cresse douce qui soit espoisse, une petite pincée de fueilles de persil haché bien menu, trois jaunes d'œufs, & un brinde sel: meslez bien ensemble toutes ces choses : & quand cet apareil sera reduit en farce bien déliée, versez là sur une abesse de paste fine de l'épaisseur de deux bons

testons, & large comme une assiette: mettez sur cette farce un demy quarteron de bon beurre frais rompu par petis morceaux: couvrez cet apareil d'un couvercle de paste bien fine & bien mince, mouïllez les bords avec un peu d'eau, & les soudez ensemble exactement, & y faites un cordon façonné comme il vous plaira: Cette tartte ressemble à une petite tourte ou escuelle renversée. Il faut dorer le couvercle, & faire une mediocre ouverture en croix dans le milieu, pour donner de l'air à ce qui est dans la tourte: & il est à propos de relever un peu les pointes de cette ouverture: faites cuire cette piece de four, ce qui sera fait en une bonne demie heure ou environ.

## C H A P I T R E X I.

*La maniere de faire des ratons.*

**M**ettez sur le tour, par exemple un litron de farine fine, un bon quarteron de beurre si vous en avez,  
&



& environ une demie once de fel, & un demy septier d'eau tiede ou environ: maniez ensemble toutes ces choses & les reduisés en paste bien liée; il faut qu'elle soit mollette: mettez de cette paste sur du papier graissé de beurre, & la façonnez en façon de gâteaux: faites les de l'espoisseur de deux testons, & de la grandeur du tour d'une petite assiette plus ou moins, comme il vous plaira, & relevez un peu le bord: il faut dorer ou remplir un peu le raton avec de la farce des tartes au fromage, puis vous les ferez cuire.

## I I.

*Autre façon de raton.*

**P**renez trois ou quatre cuillierées combles de fleur de farine ou de ris en poudre, delayez les avec du lait, en sorte que l'apareil soit espois comme de la boüillie bien cuite; adjouâtez y un peu de fel bien écrasé; vous pouvez aussi y delayer un ou deux jaunes

d'œufs, ou y adjouër un macaron ou une cuillierée d'amandes pelées & bien pilées : mais il n'est pas neceffaire d'y adjouër ny de macaron, ny d'amandes, ny de jaune d'œuf.

L'apareil eftant preft, vous ferez fondre dans un poeflon affez grand, ou tourtiere mediocre la groffeur d'un œuf de bon beurre frais, & quand il fera fondu & demy roux & bien chaud, verfez y le fufdit apareil, faites en forte qu'il foit eftendu également dans le poeflon ou tourtiere, & ne foit pas plus espois que le travers du petit doigt ou environ : laiffez cuire doucement le raton fur un feu mediocre fans le couvrir, & regardez de fois à autre s'il ne brufle point par deffous : & lors qu'il fera coloré par deffus & rissolé fuffifamment, retournez le, afin que l'autre cofté cuife & prenne de la couleur : ce qu'estant fait, vous le dreflerez fur une affiette, & le poudrez de fucre deffus & deffous.

## C H A P I T R E XII.

*La maniere de faire une dariole.*

**M**ettez dans un bassin ou dans une jatte : par exemple la quatriesme partie d'un litron de fleur de farine , & le blanc & le jaune de deux œufs: desliez bien ces choses ensemble avec une gâche ou cuilliere: versez y petit à petit un peu de laiçt & de sel à discretion; car il en faut peu: detrempez bien cette farine ou apareil comme si c'estoit pour faire de la boüillie: & lors que l'apareil sera bien délié, adjoutez y une chopine de laiçt , qu'il faudra bien délayer avec les choses susdites , comme si on avoit dessein d'en faire de la boüillie : & si vous n'aviez pas de lait de vache ny d'aucun autre animal, on pourra se servir de lait d'amandes , & en ce cas il faudra mettre un peu plus de farine.

L'apareil estant apresté, on mettra une abesse dans une tourtiere : & la

tourtiere estant au four, vous la remplirez suffisamment de l'appareil susdit: on fera cuire cette piece de four: & lors qu'elle sera cuite & tirée hors du four, on fendra en croix le dedans sans toucher à la crouste, puis on mettra dans la fente de la dariole environ la grosseur d'une grosse noix de bon beurre non fallé, & un bon demy quarteron de sucre en poudre avec un peu d'eau rose: remettez en suite dans le four vostre dariole, afin que le beurre & le sucre se fonde, & que cette pastisserie en prenne le goust, ce qui est fait en peu de temps, puis on la tirera hors du four. Que si vous n'avez pas de tourtiere, il faudra prendre un morceau de paste qui ne soit pas si fine, pour en dresser une crouste assez grande en forme d'une tarte: donnez luy environ deux bons travers de doigt de bord.

Mettez cette crouste à l'air durant quelque temps, afin qu'elle se seche & se rafermisse: puis quand on voudra  
 ache-



achever la dariole , on mettra dans le fond de cette crouste gros comme une petite noix de beurre non fallé : mettez cette crouste dans le four afin qu'elle se raffermisse, puis on y versera environ une quatriesme partie de ce qu'il faudroit de la farce susdite, pour remplir cette tarte ou dariole, & un peu apres vous y en verserez encore autant : puis quelque temps apres on achevera de la remplir suffisamment du mesme apareil ou farce susdite.

Il faut environ une bonne demie heure pour cuire une dariolle ou tarte d'une chopine de laict.

Lors que cette dariolle sera cuite, vous pourrez y adjoûter du beurre, du sucre, & de l'eau rose, suivant qu'il a esté dit cy dessus; sinon, vous la poudrez simplement avec du sucre & un peu d'eau rose.

## C H A P I T R E XIII.

*La maniere de faire de thalemoufes.*

**P**renez par exemple gros comme les deux poings de fromage mol qui soit frais fait & non ecrefmé, une bonne poignée de fleur de farine, le blanc & le jaune d'un œuf, du sel à discretion : vous pouvez y adjoûter environ gros comme un œuf de fromage affiné qui soit sec & haché menu, ou raspé avec la raspe : meslez ces choses ensemble, enfermés cet appareil dans une abesse de paste fine, & vous luy donnerez la forme d'une thalemoufe qui a trois cornes : dorez la thalemoufe & la mettez au four.

Remarquez qu'il ne faut pas remplir entierement les thalemoufes, parce que l'appareil qui est dedans se renfle & s'écouleroit dehors en cuisant.

## C H A P I T R E XIV.

*La maniere de faire un gasteau mollet excellent dans une tourtiere.*

**P**renez deux petits fromages à la cresse qui soient frais faits & sans sel: ils pesent chacun environ ... : mettez les dans une escuelle ou petit bassin, & les escachez avec une cuilliere: puis vous y adjouâtes pres d'un bon quarteron de bon beurre non sallé qui soit fondu; adjouâtes y en suite le jaune & le blanc de trois ou quatre œufs qu'il faudra incorporer l'un apres l'autre dans cet apareil, & vous y meslerez peu à peu trois petites cuillierées de fleur de farine ou de mie de pain blanc qui soit bien desliée, ou gros comme un petit œuf de biscuit raspé bien menu; adjouâtes y un macaron escrasé bien menu, & deux ou trois cuillierées comble de sucre en poudre, c'est environ une once de sucre: assaisonnez cet apareil avec un peu de

sel bien menu : il faut en suite goûter de cette farce, pour voir si elle est assez salée : il faut peu de sel, & que cette farce soit à peu pres de la consistance de la bouillie qu'on donne aux enfans : & si vous jugez que cette farce soit trop espaisse, on pourra y mesler une petite cuillerée de lait ou d'eau pour la rendre plus coulante.

Lors que cette farce sera assaisonnée, il faudra graisser le dedans d'une tourtiere avec un petit morceau de beurre frais, puis on versera dans cette tourtiere de la farce susdite, jusques à ce qu'il y en ait par tout environ l'espaisseur d'un travers de doigt.

Remuez un peu la tourtiere, afin que la farce se respande esgallement dedans ; puis on mettra la tourtiere dans le four ou sur la braise, & en ce cas il faut couvrir la tourtiere avec un couvercle, sur lequel il faudra mettre de la cendre chaude, & aussi de la braise, & vous ferez en sorte qu'il n'y en ait pas plus en un endroit qu'en l'autre.

Si



Si la tourtiere est couverte, on la descouvrira de fois à autre, afin de voir si le gasteau se cuit: & s'il prend plus de couleur en un endroit qu'en l'autre, il faudra ôter une partie de la braise qui est au droit de la partie du gasteau trop colorée.

Que si ce gasteau se renfle beaucoup pendant qu'il cuit, de sorte qu'il touche au couvercle de la tourtiere couverte, c'est signe qu'il y a trop de feu, ou que ce gasteau est trop espois; c'est pourquoy vous diminuerez le feu, ou vous retirerez un peu la tourtiere hors du feu, & la tenez descouverte un petit de temps pour donner de l'air au gasteau afin qu'il se rabaisse: puis on recouvrira la tourtiere avec son couvercle garny d'un peu de braise, & vous remettrez la tourtiere sur la cendre chaude pour achever de faire cuire ce gasteau. Il faut environ trois quarts d'heure pour faire cuire à loisir un de ces gasteaux.

Lors qu'il sera cuit suffisamment,  
on

on le mettra sur une grande assiette: poudrez le de sucre par dessus: il est bon chaud & froid.

Si vous faites cuire ce gasteau dans un four, il ne faut point couvrir la tourtiere, il cuira plus facilement, & vous pourrez le faire plus espois: par exemple on pourra luy donner l'espoisseur d'un bon pouce ou un peu plus à proportion de la hauteur du bord de la tourtiere.

Remarquez qu'on peut adjoûter dans l'apareil ou farce de ce gasteau deux onces d'amandes douces pelées & bien pilées au lieu d'un macaron: vous pouvez aussi y mettre une once de bon pignon pilé grossierement: principalement si on ne met point de macaron dans cet apareil, on peut aussi y adjoûter un peu d'escorce de citron ou de paste d'abricot, ou d'autre confiture seiche semblable: mais ces ingrediens ne sont point necessaires, parce que ce gasteau ne laissera pas d'estre excellent encore qu'il n'y ait  
ny

ny amandes, ny pignons, ny escorce de citron confite, & outre qu'il sera plus aisé à faire.

## II.

*Gâteaux mollets sans fromage.*

**M**ettez sur une table ou dans un bassin, ou dans une jatte de bois environ deux litrons de fleur de farine, faites une fontaine dans le milieu, c'est à dire un trou assez grand dans le milieu de la farine, dans lequel trou vous mettrez environ une livre de beurre frais battu qui ne soit pas sallé: on peut manier ce beurre avec les mains pour le ramollir, s'il est trop ferme: mettez encore avec le beurre environ une chopine de cressme de lait selon la mesure du vin, & non pas à la mesure du lait, parce qu'il y en auroit trop; adjoutez y pres d'une once de sel escrasé, cassez y aussi quatre œufs frais.

Remarquez qu'il ne faut pas mettre toute la cressme de lait en une seule

138 LE PASTISSIER  
seule fois, car il suffira que d'abord  
vous y en versiez environ la moitié  
ou les deux tiers de la chopine.

Meslez & maniez bien ensemble  
toutes ces choses, y remettant de fois  
à autre de la crespme de laiçt pour bien  
detremper cet apareil, jusques à ce que  
l'on ne sente plus de grumeaux ou du-  
retez dans la paste, & que la paste soit  
assez ferme pour se soustenir en for-  
me de gasteau sur du papier, sans s'e-  
stendre & s'escouler beaucoup çà &  
là, lors qu'on l'aura estenduë en fa-  
çon d'un gasteau.

Quand donc vous jugerez que cet-  
te paste sera paistrie suffisamment, il  
faudra en gouster, afin de juger si elle  
est de bon sel, puis on la mettra par  
morceaux ou poignées sur du papier  
graisé de beurre.

Dressez vos gasteaux, & leur don-  
nez environ le travers d'un pouce ou  
un peu plus d'espoisseur, & les fai-  
tes de la grandeur d'une moyenne  
assiette plus ou moins selon vostre  
desir,



desir, puis on les dorera par dessus.

Mettez au four ces gasteaux: il faut environ trois quarts d'heure pour les cuire suffisamment.

L'âtre du four doit estre chaud à peu pres comme pour cuire du pain Bourgeois, ou autre, de grosseur mediocre: que si le four n'est pas assez chaud, les gasteaux ne prendront pas de couleur, & au contraire, si le four est trop chaud les gasteaux ne cuiront pas bien dedans.

### III.

*Autre gasteau mollet sans fromage,  
qui doit estre fait dans une  
tourtiere.*

Mettez dans un pot de terre ou dans une grande escuelle un litron de fleur de farine, délayez y huit œufs, & une cuillierée de bonne levure de bierre: puis on y adjoutera un bon quarteron ou un petit plus de beurre que l'on aura fait fondre  
sur

sur le feu avec un poisson de lait.

Meslez bien cet appareil & l'affaïsonnez de sel escaché: goustez de cet appareil, & s'il est assez salé, il faudra le couvrir avec un linge chaud, & le mettre pres le feu, en sorte qu'il ne sente qu'un peu de chaleur douce: laissez le pres le feu environ une heure, afin que cette farce se renfle & leve.

Lors que cet appareil se sera renflé, on fera fondre dans une tourtiere assez grande environ un demy quarteron ou moins de bon beurre non salé, puis vous y verserez l'appareil ou farce, puis on couvrira la tourtiere de son couvercle: mettez du feu dessous & dessus, & faites cuire ce gasteau.

Il faut environ trois quarts d'heure ou plus pour faire cuire en perfection un de ces gasteaux.

Lors que le gasteau sera cuit, on peut le manger sans y faire d'autre façon: ou bien aussi-tost que ce gasteau sera cuit & tiré hors de la tourtiere, on separera le dessus d'avec le dessous en le  
cou-

coupant avec un cousteau, ou avec un fil par le milieu de la mie, & vous renverserez le dessus afin d'arroser la mie du gasteau avec de bon beurre fondu qu'il faut verser dedans, puis vous y adjouâterez du sucre en poudre, & un peu d'eau rose ou d'eau de canelle: puis vous remettrez les deux moitiés de gasteau l'une sur l'autre, & on laissera reposer ce gasteau quelque temps pres le feu, en sorte qu'il ne se morfonde pas avant que de le manger.

Remarquez que ce gasteau est bien espois, c'est pourquoy on peut oster une partie de la mie, & n'y laisser que les deux croustes garnies d'un peu de mie en façon d'un poupelin.

## I V.

*Autre gasteau mollet sans fromage, lequel gasteau les Flamans nomment du pain aux œufs.*

**M**ettez dans un bassin ou sur une table deux literons de fleur de fari-

farine, cassés y deux œufs ; ajoutés y une demie livre de beurre frais que vous aurez fait fondre & chauffer sur le feu avec un pesson de lait : mettez aussi dans cet appareil pleine une cuilliere d'argent de bonne leveure de biere qui soit espoisse, & pluystoit plus que moins, & du sel à discretion.

Il faut bien mesler & manier toutes ces choses ensemble pour les reduire en paste bien liante, & en paistrissant cette paste on la poudrera de fois à autre avec un peu de farine.

La paste estant paistrie en perfection sera ferme : & lors vous la tournerez en façon d'un pain, & la poserez sur une fueille de papier, puis vous la couvrirez d'une serviette bien chaude.

Il faut mettre cette paste assés pres du feu, sans toutefois qu'elle en soit trop pres, parce que le costé qui seroit trop proche du feu se durciroit.

Vous laisserez cette paste à la chaleur douce, jusques à ce qu'elle soit levée suffisamment: il faut environ cinq  
quarts



quarts d'heures pour la faire lever : & lors qu'elle sera assés levée, & qu'elle commencera à s'escailler ou se fendre un petit, vous la formerez en façon d'un gasteau qu'il faudra dorer par dessus; puis vous mettrez ce gasteau au four.

L'âtre du four doit estre chaud à peu pres comme pour faire cuire du pain de grosseur mediocre.

Il faut environ une demie heure ou trois quarts d'heure pour le cuire; & lors qu'il sera tiré du four, vous pouvez le poudrer de sucre & de quelques gouttes d'eau rose, avant que de le servir sur la table: ce qui n'est pas necessaire.

## V.

*Vn gasteau à la Dame Susanne.*

**M**Ettés sur une table trois quaterons de fleur de farine, faites y un creux dans lequel on mettra huit jaunes d'œufs, & deux blancs d'œufs,

d'œufs, & une demie once de sel écaché; adjoutés y trois bons quarterons de bon beurre frais que vous aurez fait fondre dans une escuelle sur le feu avec un poillon de laiët ou plutôt de cresse de laiët: il faut que le laiët & le beurre soit bien chaud, & qu'il boüille quasi lors qu'on le met dans l'appareil, & mettre aussi ce qui sera dans le fond de l'escuelle.

Maniez bien ensemble toutes ces estoffes, jusques à ce que cette detrempe ou paste soit quasi refroidie, puis on la laissera refroidir une bonne demie heure, afin qu'elle se raffermisse, & en attendant on fera le levain suivant: commencés à le faire un bon quart d'heure apres que la paste sera aprestée, & pour faire ce levain:

Vous mettrés sur la table un quarteron de fleur de farine, faites y une fontaine, & y mettrés un demy quarteron de bonne leveure qui soit espaisse; adjoutés y un peu de laiët ou de cresse qui soit chaude tant que  
soit

soit assez pour reduire ces estoiffes en paste bien liante & assés mollette , en les maniant bien sur la table:& quand cette paste sera suffisamment paistrie , vous la tournerez en façon d'un petit pain, & la laisserés reposer en cet estat environ un demy quart d'heure , ou jusques à ce que ce levain soit assés renflé , & commence à se crevasser ou s'escailler par dessus, & il faut que tenir ce levain en un lieu un peu chaud.

Dés que le levain commencera à se fendre ou s'escailler par dessus, vous le meslerez avec la paste susdite : maniés les bien ensemble , puis vous moulez toute cette paste, faites en comme un pain , mettés là sur une fueille de papier, & la formés en façon d'un gasteau , & luy donnés la hauteur d'un bon pouce, & le dorés, & le laissés reposer environ une bonne heure si c'est en Esté, & en Hyver deux bonnes heures , & le mettés en un lieu qui ne soit pas froid.

Lors que ce gasteau sera prest à

G

met-

mettre au four, vous façonnerés le bord, & dechiqueterez profondément le dessus avec la pointe d'un cousteau, & que le cousteau entre avant dans le gasteau, & en mesme temps on le mettra au four : il faut luy donner la chaleur assés douce, & le laisser cuire à loisir, & il sera cuit dans une petite heure : ne le retirés pas qu'il ne soit bien resfluyé par dedans, afin qu'il ne se rompe pas.

## V I.

*Gasteaux mollets au fromage.*

**P**Renés gros comme les deux poings de fromage frais fait, qui ne soit pas écrefmé, assaisonnez le de sel escaché menu : mettés y aussi une demie livre de bon beurre non fallé, cassés y deux œufs : que si le fromage est un peu essuyé, c'est à dire un peu sec, & par consequent moins humide qu'il ne devroit estre pour faire ces gasteaux, il faudra mettre un peu d'eau dans



dans cet apareil pour ayder à le lier, il faut aussi adjoûter pres d'un litron de fleur de farine, & manier bien toutes ces choses ensemble avec vos mains pour les bien mesler: & lors que cet apareil sera prest, il faudra graisser vne feuille de papier, & coucher la paste sur icelle pour en former un gasteau, auquel vous donnerez l'espoisseur de deux travers de doigt: dorez le par dessus, & le mettés au four: il pourra estre cuit en moins d'une demie heure.

## VII.

*Vn gasteau verollé.*

F Aites de la paste comme nous avons dit pour le gasteau mollet au fromage, estendés la sur le papier en forme d'un gasteau, & luy donnés l'époisseur de deux bons pouces, puis avec les mains il faudra relever court le bord grossierement tout au tour, la hauteur de trois doigts, côme si vous aviés dessein de dresser une tarte:

pressés un peu avec la main le milieu de ce gasteau.

Lors vous prendrez environ un quarteron de fromage affiné suivant vostre goust: coupés le par morceaux, qui soient gros environ comme de petits dez: il faudra les mettre sur le gasteau, & en les etallant dessus il faudra les presser ou aplatir avec la main pour les faire entrer tant soit peu dans le gasteau: il faut aussi ensuite mesler parmy ces morceaux de fromage environ un bon quarteron de bon beurre non fallé, qui soit coupé en petits morceaux, & y adjoûter un œuf battu, puis relever & reietter en dedans le bordage du gasteau.

Ce gasteau doit estre cuit dans une demie heure ou environ, & luy faut donner l'âtre comme à d'autres pieces de four.

Ceux qui aiment bien le fromage, font faire ces gasteaux doubles, & pour cet effet, on fait deux abesses espousses du travers du doigt, & sur cel-

celle de deffous, on y fait un liēt de fromage fin billeté, puis on met l'autre abesse par deffus, & on les joint bien ensemble, & on achevera ce gasteau cōme nous avons dit cy deffus.

## VIII.

*Vn gasteau de Milan.*

**M**Ettés sur vne table un litron & demy de fleur de farine, faites un creux au milieu, & y mettés une livre de bon beurre qui ne soit pas fallé ny dur, cassez y aussi deux ou trois œufs; adjouētés y la grosseur du poing de bon fromage mol non ecresmé, qui soit frais fait, & du sel, pour assaisonner cet apareil; lequel il faudra bien manier, & le reduire en paste, en y adjouētant un peu d'eau.

Lors que cette paste sera maniée suffisamment, vous l'estendrés en forme de gasteau sur du papier qui soit graissé de beurre: il faut donner à ce gasteau environ l'espoisseur de deux

bons pouces : vous pouvés aussi façonner le bord : dorés vostre gasteau par dessus une fois ou deux, & le rayés aussi avec un cousteau : on peut aussi le piquer par endroits.

Il pourra estre cuit suffisamment en une bonne demie heure.

Que si vous desirés que ce gasteau soit bien sec & grugeant, il faut le laisser ressuyer bien à point dans le four.

On fait les gasteaux des Rois comme ceux de Milan, mais on les fait moins fins : & si les Pastissiers y mettent de la leveure de biere.

## I X.

*Vn gasteau aux amendes.*

**M**ettés sur une table, par exemple, un bon litron ou un petit plus de fleur de farine, faites un creux au milieu, & y mettez pres d'une demie livre de sucre en poudre, estendés ce sucre dans ce creux ; adjointés y une demie livre d'amendes douces pelées,

&amp;



& battuës ou pilées dans un mortier de marbre ou de pierre:mettez y aussi un quarteron & demy de bon beurre non fallé;adjoutés y un peu de sel menu,c'est à dire environ la grosseur d'une petite noisette , & deux ou trois jaunes d'œufs , & un peu d'eau rose.

Maniés ensemble toutes ces choses: & si la paste vous semble trop dure, vous y ajoûterés un peu d'eau rose qui soit bonne.

Lors que cette paste sera preparée , il faudra l'estendre uniment en forme de gasteau sur du papier qui soit graissé de beurre : donnés environ l'espoisseur d'un bon pouce à ce gasteau,& le rayés par dessus comme si vous voulies y marquer un certain nombre de parts.

On dore quelque fois ce gasteau par dessus: mais il vaut mieux le mettre au four sans le dorer.

Il faut luy donner un feu doux , & au bout d'une heure ou un peu plus, il sera cuit & ressayé suffisamment.

Lors vous le tirerez hors du four, & si ce gasteau n'est point doré, il faudra le glacer de sucre, & pour cet effet, aussi-tost qu'il sera cuit & tiré hors du four, il faudra aussi-tost estendre dessus de la glace de sucre, & qu'elle ne soit pas plus espoisse qu'une fueille de papier : puis vous le remettrez un peu de temps à l'entrée du four pour seicher sa glace, & sera fait.

Et aussi tost qu'il sera hors du four, on peut piquer sur le gasteau du canele un peu haut, & des morceaux d'escorce de citron confite, qu'il faut piquer promptement pendant que la glace est chaude.

## X.

*Vn gasteau fueilleté.*

**E** Stendez de la paste fueilletée sur du papier qui ne soit pas gras : donnés à cette paste environ l'espoisseur du travers d'un doigt ou d'un pouce, & coupés cette paste tout au  
tour

tour avec un cousteau, afin de l'arondir en forme de gasteau : dorés le par dessus , & le mettés au four : il fera cuit & ressuyé dans l'espace d'une heure ou environ.


## C H A P I T R E X V.

*La maniere de faire des flamiches.*

**M**ettez sur vne table bien nette environ une livre & demie de bon fromage gras un peu sallé, qui soit fait depuis quelques iours, comme de deux ou trois iours ou depuis dix ou douze iours au plus : escachés ce fromage avec vos mains ou avec un bistortier , & le maniés jusques à ce qu'on ne sente plus de grumeaux : & lors vous y adjouâterés une livre & demie de bon beurre non sallé, deux onces de sel ou environ qui soit escrasé, huiât ou neuf œufs : maniés ensemble toutes ces choses iusques à ce qu'elles soient bien liées, comme si c'estoit de la paste bien molle ou de la farce : &

lors il faut l'estendre sur la table, & verser parmy environ un verre d'eau froide, afin de destremper ou deslier davantage cette farce & la rendre plus claire, quasi comme si c'estoit des œufs battus.

Lors vous prendrés environ un quart de fleur de farine, respandés en sur ladite farce environ les deux tiers, qu'il faut mesler & incorporer avec cette farce: puis on y ajoutera encore quasi tout le reste de la farine, à la reserve d'une ou deux poignées.

L'apareil estant reduit en paste bien liée, il faudra poudrer cette paste avec un peu de farine, & la manier doucement deux ou trois fois en l'espace d'un bon demy quart d'heure, puis il faudra estendre un peu cette paste une ou deux fois avec le bistortier, puis on la remettra en masse, & on la laissera encore reposer & s'aprester environ l'espace d'une demy quart d'heure au plus: & lors on roulera en long cette paste: coupés le pour en faire des  
 3101  gâteaux



gasteaux de telle figure & de telle grandeur qu'il vous plaira, & leur donnés l'espoisseur de deux ou trois travers de doigt, plus ou moins, à proportion de leur grandeur. On mettra ces gasteaux sur du papier graissé avec un peu de bon beurre, puis on les façonnera tout au tour du bord : rayés aussi & piqués le dessus, & le dorés, puis on fera cuire ces gasteaux.

Il faut environ une demie heure pour les cuire en perfection : ils demandent l'âtre chauda peu près cōme pour faire cuire du pain de grandeur mediocre: tenés le four bouché, afin de leur donner plus de couleur: regardés de fois à autre aux gasteaux pendant qu'ils sont au four, afin d'empêcher qu'ils ne soient bruslés, & les faites cuire à loisir ; c'est pourquoy il ne faut pas leur donner la chaleur trop aspre : ne retirés point ces gasteaux hors du four, qu'ils ne soient ressuys suffisamment.

## C H A P I T R E XVI.

*La maniere de faire un poupelain.*

**P**Renés environ gros comme le poing de fromage à petits choux, ce sont des fromages non ecresmés qui sont faits du iour mesme : mettez ce fromage dans une escuelle, & le deliés bien , y adjoutant quelques pincées de fleur de farine ; cela estant fait , il faudra casser deux œufs dans cet apareil , mettés y aussi une bonne poignée de fleur de farine , & un peu de sel escrasé : puis il faudra delier toutes ces choses ensemble avec la gâche de bois.

Lors que cet apareil sera prest, vous le mettrés sur du papier graissé de beurre : estendés le en forme de gaufteau , & luy donnés environ l'espoiffeur du travers d'un doigt , puis vous le mettrés au four , & faut que l'âtre du four soit chaud : cette piece du four sera cuitté dans une demie heure : puis  
il faut

il faudra la retirer du four, & l'ouvrir en deux pour separer les deux croustes entieres l'une d'avec l'autre : puis vous les mettrés separement l'une apres l'autre danz un bassin ou autre vaisseau commode, dans lequel il y ait une quantité suffisante de bon beurre fondu & nō sallé: & faut que ce beurre soit raffiné, comme il sera dit cy apres.

Il faut plonger la crouste de dessous la premiere, & un peu apres la retirer & la laisser égouter : puis il faudra plonger dans le mesme beurre la crouste de dessus du poupelain.

Lors que ces deux croustes seront egoutées, il faudra les bien poudrer de sucre dessus & dessous, & les arroser par dedans avec un peu d'eau rose: vous pouvés aussi garnir le dedans de la crouste de dessous, avec de petites tranches d'escorce de citron: puis vous la convrirez de sa crouste de dessus; qu'il faudra biē sucrer: puis vous remettrés le poupelain à l'entrée du four, afin que le sucre se glace, & aussi pour tenir chau.

158 LE PASTISSIER  
chaudement le poupelain iusques à  
ce que vous desiries le manger.

## CHAPITRE XVII.

### *La maniere de raffiner du beurre.*

**F**Aites fondre du beurre frais, & le laissez boüillir doucement sur du feu clair, iusques à ce qu'il devienne clair, & que le fromage soit tombé au fond: & lors on retirera le vaisseau hors du feu; laissés refroidir à demy le beurre, afin que toute l'ordure tombe au fond, ou qu'elle s'amasse avec l'escumé: puis il faudra escumer le beurre exactement, & le verser en suite dans des pots, pour vous en servir quand il vous plaira.

## CHAPITRE XVIII.

### *La maniere de faire des petits choux.*

**I**L faut faire la paste des petits choux comme celle du poupelain, il faut seulement la faire un peu plus forte de farine.



La pâte estant faite, il faudra en coucher separement sur du papier graissé de beurre environ la grosseur d'un œuf, plus ou moins : faites les ronds, & les dorés un peu & doucement, puis vous les mettrés au four.

Il faut que l'âtre du four, & le four aussi soit chaud de bonne sorte.

Lors que les petits choux seront cuits, vous pourrés les couper par la moitié, & les plonger dans du beurre, puis les accommoder comme nous avons dit du poupelain.

Ou bien vous pouvez couper par morceaux des petits choux, & les mettre dans une escuelle avec un peu de beurre non sallé & de l'eau rose, faites les chauffer, & les mangés.

## C H A P I T R E XIX.

*La maniere de faire des gauffres  
au sucre.*

**C**assez trois œufs dans un bassin, adjouitez-y un quarteron de su-  
cre.

cre en poudre, & les battez ensemble: puis vous y mettrez la pesanteur d'un quarteron de fleur de farine ou un peu plus: détrempez ensemble toutes ces choses: puis vous y adjouâtes un demy quarteron de bon beurre non salé qui soit fondu, & le delayés bien dans l'apareil avec une gâche ou cuilliere: & si vous iugez que l'apareil soit trop foible, c'est à dire trop clair, il faudra y adjouâter un peu de sucre & de farine pour l'époissir.

Quand cét apareil sera prest, il faudra faire chauffer le gauffrier des deux costez, & ne pas le chauffer iusqu'à ce qu'il fume, parce qu'il seroit trop chaud, & brûleroit les gauffres.

Lors donc que le gauffrier sera chaud suffisamment, il faut l'ouvrir, & mettre dedans environ la grosseur d'un petit œuf de vostre paste; qu'il faut estendre un peu en long: puis vous fermerez doucemēt le gauffrier, & le mettrez sur le feu, & le retourneriez un peu aprez sur l'autre costé, afin

afin que la gauffre soit cuitted des deux costez: puy vous la leverez bien doucement hors du gauffrier, & vous couperés promptement les baveures, c'est à dire les bords.

Si ces gauffres tiennent au gauffrier, c'est un signe que la paste est trop fine, c'est pourquoy il faudra y mesler un peu de farine & de beurre, & aussi un œuf.

Ces gauffres sont meilleures froides que chaudes.

## II.

*Gauffres au laiët, ou à la crespme.*

**M**ettez un litron de farine dans un bassin, cassez y deux ou trois œufs, & les deslayés ensemble, en y adjouëtant de la crespme de laiët, ou du laiët, & une pincée de sel: adjouëtez y aussi la grosseur de deux œufs de fromage à la crespme qui soit frais fait, ou simplement du fromage mol non escrespmé, & un quarteron de bon beurre qui

re qui soit fondu: quand bien vous ne mettriez qu'un demy quarteron de beurre, ce seroit assez, pourveu que vous y mettiez un demy quarteron de bonne moëlle de bœuf escrasée bien menu.

Meslez bien toutes ces choses ensemble, & lors que cet apareil sera bien lié, il faudra mettre les fers au feu, & faire des gauffres.

Ces gauffres doivent estre mangées lors qu'elles sont chaudes.

## III.

*Gauffres au fromage fin.*

**M**ettez un litron de fleur de farine dans un bassin, cassez y deux œufs, adjoutez y un quarteron de beurre qui soit fondu, gros comme un œuf de fromage mol, & gros comme deux ou trois œufs de fromage fin, billeté, c'est à dire qui soit coupé en petits morceaux, gros comme des gros poix, adjoutez y aussi un peu de sel escrasé.



Il faut mesler toutes ces choses ensemble, & les reduire en une paste qui soit un peu molle : & si elle estoit trop ferme, il faut y adjoûter, en la maniant, un peu d'eau froide, ou plustost un peu de laict, ou de la cresse de laict.

Fraisez ou maniez bien ces choses iusqu'à ce que vous ayez donné une bonne consistance à vostre paste.

Lors vous mettrez le gauffrier au feu, & vous le chaufferez suffisamment des deux costez, & en attendant il faudra prendre un morceau de vostre paste, & l'aplatir en façon d'une abesse, qui soit quasi aussi grande que le gauffrier, & qui ne soient pas plus espoisses, qu'une piece de cinquante huit sols, & qui soient plus longues que larges ; & quand les fers du gauffrier seront assez chauds, il faudra mettre dans le gauffrier une de ces abesses, fermer le gauffrier & faire cuire la gauffre des deux costez.

Il faut manger ces gauffres lors qu'elles sont encore chaudes, plustost que

que d'attendre qu'elles soient refroidies.

Si vous craignez que le fromage fin s'attache au gauffrier, vous n'en mettez point dans l'appareil de ces gauffres, mais lors que vous en aurez dressé de petites abesses pour en faire des gauffres, vous mettez sur icelles du fromage fin coupé par petits morceaux: il en faut environ la grosseur d'une grosse noix ou de deux petites noix pour une gauffre: mettez ces petits morceaux de fromage, le long du milieu de ces petites abesses, & l'enveloppez dans l'abesse, puis vous la coucherez dans le gauffrier, pour la faire cuire d'un costé & d'autre, & retournant le gauffrier lors qu'il sera besoin.

## IV.

*Autre maniere de gauffres  
excellentes.*

**P**renez une pinte de lait, & le faites chauffer un peu plus que tiede  
dans

dans un petit chaudron , puis vous mettrez deux livres ou un peu moins de fleur de farine dans un bassin d'estain ou autre vaisseau, puis on délayera la farine avec le lait un peu chaud.

Il faut aussi mettre demy quarteron de jaunes d'œufs dans une escuelle, & les bien battre , & puis les mesler doucement dans la susdite paste, avec une grande cuilliere de bois.

Il faut auparavant que de mettre les œufs, délayer dans la paste une demy cuillierée d'égout de bonne leveure , c'est à dire de la leveure qui soit espoisse.

En suite de toutes ces choses , on adjoutera encore dans la paste trois bons quarterons de beurre frais qu'on aura fait fondre dans un poëslon , & lors qu'il commencera à boüillir, on le versera dans la paste , adjoustez y une petite demie poignée de sel menu.

Remarquez , que depuis que les œufs sont dans la paste, il ne faut plus guere remuer l'apareil , & le remuer  
lege-

legerement, par ce que les gauffres feroient moins legeres si on remuoit beaucoup & rudement cét apareil depuis que les iaunes d'œufs y sont.

Il faut mettre cét apareil au coin du feu, & le couvrir chaudement, iusqu'à ce qu'il soit levé ou renflé, & quelquesfois il faut bien deux heures pour faire lever ou bouffer cét apareil, ce qui dépend de la bonté de la leveure.

Quand la paste sera bien boursoufflée, on fera chauffer le gauffrier, puis on le frotera de beurre, puis on y mettra de la paste avec la cuilliere de bois, & à mesme temps qu'on à mis la paste il faut fermer le gauffrier & le retourner, & le mettre sur le feu, & quand on jugera que la gauffre ou paste sera cuite d'un costé, vous retournerez le gauffrier sur l'autre costé.

Faites cuire ces gauffres avec discretion, sur un petit feu clair, & que le gauffrier soit appuyé sur un trepied.



## C H A P I T R E XX.

*La maniere de faire des beignets  
ou boignettes.*

**P**renez un litron de fleur de farine, adjouâtez y trois petits fromages à la crème, c'est à dire environ ... de fromage non écresmé qui soit fait du iour mesme : cassez y encore trois œufs, & environ la grosseur d'un œuf de moëlle de bœuf, raspée ou achée bien menu : destrempez tout cét appareil & le meslez bien, en y adjoustant environ un demy septier ou tout autant de vin blanc qu'il en sera besoin : assaisonnez cét appareil d'une pincée de sel menu, & d'une once de sucre en poudre, & il faut que cét appareil ou paste soit espaisse environ comme de la bouillie qui est cuite ; vous pouvez lors y adjouâter de la pomme coupée par tranches, ou de l'escorce de citron qui soit raspée ou coupée par petis morceaux.

Lors

Lors que cét apareil est prest, il faudra faire chauffer du sain doux, ou du beurre, ou de l'huile, & quand il sera chaud suffisamment, vous broüillerez vostre apareil avec une cuilliere; prenez en suffisamment dans la cuilliere, & le versez dans le sain doux.

Aussi tost que les beignetz seront cuits, il faudra les tirer hors de la poëlle, & les faire égouter, puis les mettre dans une escuelle, les poudrer de sucre si bon vous semble, & les arroser de quelques gouttes d'eau rose, ou d'eau de fleur d'orange.

Remarquez que vous pouvez faire plus ferme l'apareil ou farce de vos beignetz, & la reduire en forme de paste molle, en y mettant moins de vin; & cette paste servira à faire des pets d'asne; c'est à dire qu'au lieu de faire des beignetz communs, vous diviserez vostre paste en petits morceaux ronds, qui soient gros comme de petites noisettes, & vous les mettrez cuire dans le sain doux ou beurre,

ou

ou huile , jusqu'à ce qu'ils soient ris-  
solez.

## I I.

*Autre façon de beignetz que l'on  
appelle des Tourons.*

**F**Aites cuire du ris avec du laiët, ou  
avec de l'eau , il faut qu'il soit as-  
sez espois , & lors qu'il sera refroidy ,  
vous le pilerez, en y adjoûtant si bon  
vous semble des amandes douces pe-  
lées , qu'il faut aussi piler.

Mettez cétapareil dans une escuel-  
le, adjoûtez-y la moitié autant ou en-  
viron de fleur de farine, quelques  
œufs cruds, un peu de sel menu, &  
du vin blanc ou du laiët à discretion :  
meflés bien ensemble toutes ces cho-  
ses, & les reduisez en façon d'une far-  
ce ou bouillie, ou paste qui ne soit ny  
trop ferme ny trop molle , vous pou-  
vez y mesler du raisin de Corinthe, &  
de l'escorce de citron raspée.

Lors vous ferez chauffer du sain

H                      doux,

doux, ou du beurre, & lors qu'il sera chaud suffisamment, vous prendrez de cét apareil dans une cuilliere mediocre, & vous le verserez dans la poëlle.

Faites cuire ces beignetz des deux costez : & pour cét effet, vous les retournerez dans la poëlle l'un apres l'autre, & lors qu'ils seront cuits, il faudra les tirer à sec & les faire egoutter, puis les mettre dans un plat, & les poudrer de sucre avant que de les manger.

## III.

*Autres beignetz.*

**P**Aistrifiez de la farine avec de l'eau & du sel, faites vostre paste moderément ferme, estendez-la avec un rouleau, coupez-la par petits morceaux carrez, ou de telle autre figure qu'il vous plaira, puis vous les frirez dans du beurre, ou dans du sain doux ou de l'huile.

Et



Et lors que vous les aurez tirez à sec, vous pourrez les poudrer de sucre, ou bien vous les employerez à garnir un plat d'espinnards, ou des poix, ou un pasté decouvert de poisson, ou sur quelque autre metz.

## C H A P I T R E X X I.

*La maniere de faire des rissolles.*

**P**renez de la chair de bœuf ou de mouton, ou de porc, ou de veau, qui soit rostie ou boüillie, hachés la bien menu, & l'affaisonnés d'un peu d'episse salée : puis vous ferez de petites abesses de paste blanche à demy fine, dans lesquelles vous enfermerez un peu de cette chair hachée : & lors que vos rissolles seront façonnées, il faudra les frire dans du sain doux qui soit chaud comme pour faire des beignets : quand la crouste paroist jaune d'un costé dans le sain doux, vous retournerez les rissoles de l'autre costé avec un petit baston sans les crever,

& quand elles seront rissolées des deux costés, il faudra les tirer à sec avec une escumoire ou cuilliere percée.

## II.

*Rissoles fueilletées plus delicates.*

**P**renez de bonne viande boüillie, ou plustost qui soit rostie, si elle n'est pas tout à fait cuitte, elle en sera meilleure: par exemple du blanc de volaille, ou de la roüelle de veau: s'il y a quelque peau grossiere, il faudra l'oster, puis hacher la viande, puis la mettre dans une escuelle, avec un peu d'épisse salée, du raisin de Corinthe, du pignon, du sucre à discretion, & un petit d'eau rose, meslés ensemble toutes ces choses.

Lors il faudra dresser de petites abesses de paste fueilletée, & leur donner l'espoisseur d'un quart d'écu: enveloppez dans châque abesse, environ gros comme un petit œuf ou une  
noix,

noix, plus ou moins, comme il vous plaira de vostre apareil, & formés vos rissoles, dorés les, & les mettez au four sur du papier.

Ces rissoles veulent cuire à feu doux, comme pour cuire une tarte, laissez les cuire à loisir, il faut environ demie heure pour les cuire si elles sont petites.

Quand ces rissoles seront presque cuittes, & que la crouste a pris couleur, il faudra les tirer hors du four & les poudrer de sucre par dessus, puis les remettre quelque peu de temps dans le four pour achever de les faire cuire, & pour faire glacer le sucre.

## C H A P I T R E X X I I .

### *La maniere de faire des casse-museaux.*

**I**L faut prendre des morceaux de moële de bœuf qui soient longs, chacun s'il est possible, environ de la longueur du pouce: eschaudés les dans

de l'eau presque boiïillante : puis il faudra les tirer hors de l'eau avec une cuilliere percée , & les faire égouter un peu , puis les arranger sur une table , & les poudrer tous le plus que vous pourrez , les charger de sucre en poudre , qui soit assaisonné d'un peu d'épisse salée , ou d'un peu de sel & de canelle en poudre.

Lors vous dresserez promptement de petites abesses de paste fucilletée bien mince , garnissez un des bouts d'un morceau de moële qui soit de la longueur du pouce , & s'il est besoin vous y adjoûterés encore du sucre assaisonné comme il a esté dit : puis vous renverserez sur cette moële l'autre bout de l'abesse : mouïllez un peu les bords de la paste , afin que vous puissiez les joindre l'un avec l'autre plus facilement.

Lors que vos casse-museaux seront faits , il faudra les frire dans du beurre , ou dans du sain doux , & ne les pas éfondrer en les retournant , & quand  
ils



ils seront frits, il faudra les tirer hors de la friture avec une cuilliere percée, puis les poudrer de sucre, & les manger incontinent.

## I I.

*Autres casse-museaux.*

**P**renez du fromage mol non écremé qui soit frais fait, ou bien du lait caillé, & du fromage sec découpé bien menu, des œufs cruds, un peu de farine fine ou plustost de la cresse de Pastissier, du raisin de Corinthe, & du pignon, du sucre assaisonné d'épisse salée, ou seulement de l'épisse salée: vous pouvez aussi y mettre un peu de viande cuite qui soit hachée bien menu, meslez ensemble toutes ces choses & en faites comme une farce, en y adjouçant un peu de lait, & que cette farce soit un petit coulante.

Enfermez de cette farce dans des petites abesses de feuilletage, & en faites des casse-museaux, lesquels il

176 LE PASTISSIER  
faudra frire dans du beurre ou sain  
doux, puis vous pourrez les poudrer  
de sucre, si bon vous semble.

### CHAPITRE XXIII.

*La maniere de faire des eschaudez,  
ou craquelins au beurre.*

**M**ettez sur une table un demy li-  
tron de fleur de farine, faites-y  
une petite fosse au milieu, mettés y  
environ un demy verre de leveure de  
biere, adjouëtés y ce qu'il faudra d'eau  
chaude, & maniés le tout ensemble,  
& le reduisez en paste un peu molet-  
te, pour vous servir de levain, c'est  
pourquoy il faudra ramasser cette pa-  
ste & la tourner en façon d'un petit  
pain, & la mettre dans un lieu chaud,  
afin qu'il revienne ou se renfle prom-  
ptement, & si c'est en esté, il pourra  
se renfler suffisamment en un demy  
quart d'heure.

En attendant que ce levain se ren-  
fle, vous mettrez sur une table un  
quart

quart de fleur de farine, faites y une fosse au milieu, & y mettez une livre de beurre non salé, lequel beurre vous aurez manié & ramoly auparavant s'il est trop dur, adjouâtes y une once ou un petit plus de sel menu, meslez ces choses ensemble, en y adjouâtant ce qu'il faudra d'eau froide pour paistrir cette paste.

Lors que cette paste sera paistrie à demy, vous prendrez vostre levain s'il est prest, c'est à dire s'il est bouffy & renflé, il faut le mesler avec vostre paste en achevant de la paistrir.

Et quand elle sera paistrie suffisamment, vous la couperez par morceaux, que vous moullerez avec la main en petits pains, qu'il faudra estendre en suite pour les former en eschaudez.

Cela estant fait, il faudra avoir dans un chaudron, ou dans une poëlle à confiture, de l'eau sur le feu & qu'elle soit quasi boüillante, jettés y dedans vos eschaudés, & les y laissez jusqu'à ce qu'ils reviennent dessus: & lors il faut

dra les remuër un peu dans cette eau , puis vous prendrés une escumoire avec laquelle vous enlèverez en l'air un peu de l'eau dans laquelle sont vos eschaudez, & vous les arroserés ou bafinerés de cette eau, les laissant cependant dans leur eau jusques à ce qu'ils se soient revenus & raffermis, pour quoy reconnoistre, il faudra tirer un de vos eschaudés, & vous le manierés pour reconnoistre s'il est assez ferme.

Lors que vous jugerez que les eschaudés seront revenus suffisamment, vous les tirerés hors de l'eau avec une escumoire, & les mettrés se ressuyer & refroidir sur un crayon, puis vous les mettrés au four: il ne faut qu'un quart d'heure pour cuire de petits eschaudés communs.

Mais il faut que le four soit rude, c'est à dire qu'il soit aussi chaud par tout comme si c'estoit pour cuire de gros pastés.

Si les eschaudés ne prennent pas suffisamment de couleur en cuisant, il faut



faudra faire un peu de feu clair sur la fin, à une des loues ou costé du four, afin que la chaleur se rabatte sur les eschaudés & leur donne de la couleur.

Remarquez que si vous ne mettés point de beurre dans l'appareil de vos eschaudés, vous ne ferés que des eschaudés au sel & à l'eau, qui sont plus estimez de quelques personnes, que les eschaudés au beurre.

Quant aux eschaudés aux œufs, ils se font aussi comme ceux au beurre ; mais il faut mettre des œufs dans la pâte ; c'est pourquoy sur un quart de farine il faut casser quinze œufs, & mettre seulement une demie livre de beurre.

Il faut aussi que la pâte de laquelle on pretend faire des eschaudés aux œufs, soit bien maniée, & plus mollette que celle des autres eschaudés.

Il faut encore remarquer, qu'on doit donner le four moins rude aux eschaudés aux œufs, qu'à ceux qui sont seulement au sel & à l'eau, ou au beurre.

## CHAPITRE XXIV.

*La maniere de faire du biscuit commun de Pastissiers.*

CAssés par exemple huit œufs dans une escuelle, battés les comme si c'estoit pour faire une omelette ; adjoutés y environ pour deux liards de coriandre battuë, ou d'anis verd, & une livre de sucre en poudre : delayés un peu ces choses ensemble, puis y adjoutés trois bons quarterons ou pres d'une livre de fleur de farine ; il faut delayer ensemble toutes ces choses exactement, & les battre jusques à ce que la paste devienne blanche, & le biscuit sera d'autant plus beau & mieux fait que la paste aura esté plus battuë.

Lors que la paste sera blanche à force d'estre battuë, vous la coucherez dans des moules à biscuit, que les Pastissiers nomment des tourtieres à biscuit, qui sont de fer blanc : & devant  
que

que de les garnir de cette paste, il faut les graisser par dedans avec du beurre frais qui soit fondu.

Remplissez vos moules au juste, & ne les garnissez point de cette paste ou apareil, que quand le four sera prest, & non plustost : puis il faudra poudrer avec du sucre bien sec le dessus des biscuits, & les mettre incontinent dans le four loin de la braise.

Vous pouvez faire l'essay avec un ou deux biscuits, afin de vous apprendre à en faire sans beaucoup de perte ; car cette pastisserie est difficile à bien faire.

Il faut que la chaleur du four soit douce pour cuire du biscuit, & qu'elle soit à peu près comme elle se rencontre dans le four lors que le pain est cuit un peu plus qu'à demy.

Il faut laisser le four ouvert, & considerer souvent le biscuit pendant qu'il cuit ; car en premier lieu il se renflera, puis il prendra de la cou-

leur : ce qui se fait environ au bout d'un demy quart d'heure.

Si le biscuit noircit dans le four, c'est signe que le four est trop chaud, c'est pourquoy il faudra retirer les biscuits pres la bouche du four, afin de laisser un peu amortir la chaleur.

Si au contraire, le biscuit demeure passe dans le four sans prendre de couleur, c'est signe que la chaleur du four est foible ; c'est pourquoy il faudra mettre le bouchoy à la bouche du four, & le desboucher souvent, afin que le biscuit ne se brusle pas.

Quand le biscuit aura de la couleur, & qu'il aura demeuré environ un quart d'heure & demy dans le four, ou un peu plus à proportion qu'il sera gros, il faudra en tirer un hors du four, & le toucher doucement avec la main : & s'il vous repousse, & qu'il paroisse ferme sans s'applatir, assurez vous qu'il est cuit : & à l'heure mesme il faudra tirer le biscuit hors du four, & le tirer tout chaud hors de son moufle ou tourtiere.



## II.

*Du biscuit à la Reyne.*

F Aites de la paste comme au Chapitre precedent, sinon que vous y mettrés moins d'œufs; car il faut que la paste du biscuit à la Reyne soit un peu plus ferme: c'est pourquoy au lieu par exemple de huit œufs, ce sera assés d'y en mettre six.

Lors que la paste sera preste, vous la coucherez avec une gâche sur du papier bien blanc, & vous ferez ces biscuits ronds comme des petits pains, & on les poudrera par dessus avec du sucre.

Il faut donner l'âtre un peu plus chaud au biscuit à la Reyne, qu'au biscuit commun.

Aussi tost que le biscuit à la Reyne sera cuit, vous le tirerés hors du four, & le détacherés hors de dessus son papier, en coulant adroitement un couteau mince entre le biscuit & le papier.

III. Du

## III.

*Du biscuit de Piedmont.*

**O**N le fait avec de semblable paste que le biscuit à la Reyne.

Il faut seulement coucher la paste en long sur du papier, & luy donner environ l'espoisseur d'un travers de doigt, & le moins de largeur que vous pourrés, & la longueur d'un bon doigt; poudrés le de sucre, & le mettés au four.

Il faut laisser peu de temps ce biscuit dans le four, parce qu'il est bien-tost cuit: mais il faut que le four soit aussi chaud que pour cuire du biscuit à la Reyne.

Quand ce biscuit sera cuit, vous le détacherez incontinent hors de dessus son papier.

## IV.

*Du biscuit de canelle.*

**P**renez de la paste de massépain; adjoutez y de la canelle en poudre, mes-

meſlés bien l'un avec l'autre, & faites en ſorte que la paſte ſoit bien forte : roulés-la ſur le tour & luy donnés deux tours, c'eſt à dire qu'il faut l'eſtendre & la rouler par deux fois ſur le tour.

Quand la paſte ſera roulée pour la ſeconde fois, il faudra l'eſtendre avec le rouleau, comme ſi vous deſiriés en faire une abeſſe, & qu'elle ne ſoit pas plus eſpoiffe qu'une piece de cinquante-huiſt ſols : puis on coupera cette paſte en façon de petits biscuits ou de petits carrés, & les mettre ſur du papier : donnés leur l'âtre du four bien doux, comme il a couſtume d'eſtre apres qu'on en a tiré le pain : on peut les faire ſeicher dans une eſtuye.

## V.

*Des biscuits de ſucre en neige.*

**C**Lariſiés un quarteron de ſucre Royal, & le faites cuire en conſiſtance de ſyrop bien eſpois, ou de ſucre roſat : puis on y adjoûtera deux  
blancs

blancs d'œufs reduits en mousse: battés ces choses ensemble, & en estendés sur du papier en forme de petit biscuit, & luy donnés le four fort doux.

## VI.

*Du biscuit de pistaches.*

**P**Elés des pistaches, puis vous les pilerés dans un mortier, & vous les meslerez avec l'apareil du biscuit en neige, pour faire du biscuit qui sera verdastre.

## VII.

*Du biscuit de Gamby.*

**P**Renés de la paste de fueilletage apres qu'elle est ployée, & qu'elle a tous ses tours: il faut reduire l'abesse de l'espoisseur d'un quart d'écu, & la couper de telle figure qu'il vous plaira, & les couchés sur du papier.

Donnés leur le four fort doux, & c'est assés de les mettre au four apres  
qu'on



qu'on en aura tiré d'autres pastisseries: il faut environ une demie heure pour les cuire, & quand ils seront cuits, on les glacera avec de la glace de sucre.

## V I I I.

*Du biscuit de Carefme.*

**I**L faut avoir par exemple une demie livre d'amandes douces pelées & bien battuës dans le mortier, une livre & demie de sucre en poudre, & gros comme une petite amande de gomme cantraga, qui soit détrempée à loisir dans une cuillierée d'eau chaude.

Meslés ces choses ensemble dans un mortier avec une couple de blancs d'œufs & une demie cuillierée de jus de citron, ou raspés seulement gros comme la moitié d'une avelaine ou muscade d'escorce d'un citron crud & bon à manger: on battera pareillement toutes ces choses dans un mortier l'espace d'une bonne heure, &

vous

vous ferés en sorte que la paste devienne un peu plus ferme que celle de masepain , en sorte qu'on ait de la peine à la manier & la bien lier.

Quand la paste sera en cet estat , on la tirera sur le tour , & faudra la manier sur iceluy avec un peu de sucre en poudre & un peu de farine mêlés ensemble : estendés donc cette paste avec le rouleau , & luy baillés deux ou trois tours , c'est à dire qu'il faut estendre & plier deux ou trois fois la paste sur la table tout de la mesme façon que du fueilletage : enfin vous l'aplatirés & estendrés uniment , luy donnerés l'espoisseur d'une piece de cinquante huit sols , & vous la taillerés uniment par morceaux en long en forme de biscuit de charnage : puis on les couchera en mesme temps sur du papier , & de là au four , qui soit doux comme pour faire cuire du biscuit de canelle.

## C H A P I T R E XXV.

*La maniere de faire du masse-  
pain commun.*

**P**Renés une livre d'amandes douces nouvelles & entieres, mettés les dans de l'eau quasi bouillante, laissez les tremper environ un quart d'heure hors du feu pour amollir la peau : puis on les pelera, & à mesure qu'elles seront despoüillées de leur peau, il faut les mettre dans de l'eau fraische.

Les amandes estant toutes pelées, vous les laverés dans une ou deux eaux, puis on les mettra égoutter sur un clayon ou égoutoir ; ce qu'estant fait, vous les pilerés dans un mortier de marbre ou de pierre, en y adjoustant à diverses fois environ un petit demy verre d'eau rose en les pilant, afin qu'elles ne fassent huile.

Il faut piler les amandes jusques à ce qu'elles soient reduites en paste  
bien

bien douce, & qu'il ne reste rien à piler, en sorte que si vous maniés de cette paste entre vos doigts, vous n'y rencontriés rien de dur ou de rude : il faut aussi que cette paste d'amandes soit assés ferme estant pilée ; ce qui oblige d'y mettre un peu d'eau rose en la pilant.

La paste estant aprestée en cette sorte, on y adjouëtera du sucre en poudre à raison d'une demie livre, ou trois quarterons pour livre d'amandes pelées : meslés bien ensemble le sucre avec la paste d'amandes ; adjouëtés y aussi un blanc d'œuf frais, puis on rebattra bien toutes ces choses ensemble dans le mortier avec le pilon : & lors que la paste sera liée exactement, tirés-la hors du mortier, & la mettés dans une escuelle.

Maniés en suite cette paste sur une table bien nette, qu'il faut poudrer de fois à autre avec un peu de sucre en poudre au lieu de farine, pour empescher que la paste d'amandes  
ne



ne tienne sur la table ny à vos mains.

Mettés cette paste en autant de morceaux qu'il vous plaira, & les façonnés en telle figure qu'il vous plaira: & si vous en faites des tartes, donnés leur environ l'épaisseur de sept ou huit feuillets de papier, & les posés sur du papier blanc quand elles seront dressées: puis on les mettra secher plus qu'à demy dans un four dont la chaleur soit tres douce; car il faut qu'elle le soit pour bien secher du massépain, & ne point le brûler, neantmoins il faut que l'âtre soit un peu chaud: on peut donc mettre le massépain au four après qu'on en aura tiré le pain, ou du biscuit.

Quand le massépain sera cuit ou seché, tirés le hors du four pour le glacer, c'est à dire le dorer promptement avec de la glace de sucre, qu'il faut estendre sur les massépains avec le dos d'une cuilliere d'argent ou avec un cousteau: puis on remettra aussitost le massépain à l'entrée du four

pour

pour secher la glace; ce qui sera fait en demy quart d'heure ou environ, en suite dequoy le masselpain sera tiré hors du four: & si vous desirés piquer par dessus du canele ou de l'escorce de citron, ce sera à la sortie du four avant que la glace se soit refroidie, afin de ne la rompre pas.

Il faut plus de temps pour secher du masselpain dans une estuve: mais la glace & le masselpain en sont plus beaux & plus blancs.

## CHAPITRE XXVI.

### *La maniere de faire du macaron.*

**P**ilés des amandes, ainsi qu'il a esté proposé au chapitre du masselpain, puis vous les pilerés & reduirés en paste tresdouce: par exemple une livre, adjouâtes y autant pesant de sucre en poudre & quatre blancs d'œufs: mellés ces choses ensemble, en y adjoustant un peu d'eau rose, & les rebattés derechef dans le mortier pour faire  
cette

cette paste bien liante, il faut pourtant qu'elle soit un peu mollette.

Quand cette paste sera preste, couchés-la sur du papier blanc par morceaux éloignés quelque peu l'un de l'autre, & que ces morceaux soient un peu longs en forme de macaron, & les poudrés par dessus avec du sucre fin : puis on les mettra au four pour secher jusques à ce qu'ils soient bien fermes par dessus en les touchant.

Il faut que la chaleur du four soit douce comme au Chapitre du massé-pain, & que l'âtre soit pourtant un peu chaude, afin de pousser la paste, & la faire bouffer.

Le macaron doit estre au four un peu plus long-temps que le massé-pain, d'autant qu'il est plus espois : & on peut. y laisser le macaron jusques à ce qu'il soit entierement sec, ou jusques à ce que le four soit refroidy.

Neantmoins les bons Pastissiers ne laissent pas si long temps leur macaron dans le four, de peur qu'il ne de-

viennne roux, & le tirent avant qu'il soit parfaitement ressuyé : mais ils le mettent en suite sur le four chaudement l'espace de vingt-quatre heures, afin qu'il se desseche à loisir sans perdre sa blancheur.

## CHAPITRE XXVII.

### *La maniere de faire des pains de citron.*

**M**Ettés dans un mortier un quarteron de sucre Royal en poudre; adjouités-y un blanc d'œuf & un peu de jus de citron, & aussi gros que deux noisettes d'escorce de citron crud rasée bien menu: battez ensemble toutes ces choses, & les incorporés bien, en sorte que la paste soit fort dure, & qu'on ne puisse quasi plus la manier.

Lors vous mettrés cette paste par morceaux de la grosseur d'une noix: il faut les arondir entre les mains en les maniant avec du sucre en poudre: puis vous les applatirés & les arrangerés



gerés sur du papier blanc; puis vous les mettrés au four à my four, c'est à dire qu'il ne faut pas les mettre trop avant dans le four: donnés leur une chaleur douce & qui soit semblable à celle qui est requise pour cuire du macaron, & ne bouchés pas le four.

Il faut environ un quart d'heure pour les cuire.

Retirez-les quand le sucre sera bien costoyé & ferme.

## I I.

*Autres Pains de Citron.*

**I**L faut composer vostre paste comme au Chapitre précédent, si non que vous y mettez le double d'escorce de citron crud: lors que la paste sera aprestée, vous la mettez par morceaux qui soient gros environ comme la moitié d'une noix: ferrez-les un peu entre vos doigts, puis vous les mettez sur du papier, & vous les ferez cuire comme les autres petits pains de citron.

## CHAPITRE XXVIII.

*Pasté aux œufs.*

**F**Aites de la pâte avec un peu de farine & d'eau salée, ou servez vous de pâte plus fine; estendez-la, & la coupez par morceaux; relevez les bords de chaque piece, pour en former autant de petits pastez; cassez un œuf frais dans chacune de ces abesses, assaisonnez-les de sel, de sucre, & d'un peu de canelle en poudre, puis vous y mettrez le couvercle: faites cuire moderémēt ces pastez dans du beurre bien chaud, & les retirez avant que l'œuf soit beaucoup durcy.

## II.

*Pasté en Pot aux œufs.*

**F**Aites une aumelette assaisonnée de sel, ciboulette, & persil, ou autres menuës herbes coupées menuë; il faut hacher l'aumelette, & la mettre dans un pot avec de la purée de poix clairs

clairs & du beurre, ou de l'huile; assaisonnez cela de sel & d'espisse destrempee avec du verjus: & en Esté on peut y adjouster des groseilles: apres que le tout aura bouilly quelque temps, adjoustez-y des jaunes d'œufs durcis, & bardez de cloux de girofle; vous pouvez y mettre de l'oignon frit; servez cela chaudement, on peut-y piquer du pain frit par dessus.

## III.

*Gasteau ou tourte aux œufs.*

**M**ettez dans une tourtiere environ la grosseur d'un œuf de beurre frais, & pendant qu'il fond, vous casserez cinq ou six œufs: adjoustez-y du sel, & la grosseur d'un gros œuf, ou un peu plus de mie de pain blanc qui soit menuë, ou deux cueillerées de fleur de farine: battez exactement le tout ensemble, puis y adjoustez deux ou trois cueillerées de crème ou de lait, & une petite pincée d'espisse ou

de canelle en poudre : battez encore un peu vos œufs, & les versez dans la tourtiere lorsque le beurre sera fondu & roux à demy ; couvrez la tourtiere avec son couvercle , sur lequel vous mettrez de la cendre chaude , & un peu de braize , pour faire cuire la tourte de tous les costez ; fervez-la chaude : vous pouvez rasper dessus du fromage , ou du sucre, & y adjouster quelques gouttes d'eau roze.

## IV.

*Tourte d'œufs aux Pommes.*

**M**ettez dans une escuelle la grosseur de deux œufs , ou un peu plus de moëlle de pomme cuite , adjouitez-y deux cueillerées de sucre en poudre, deux petits cuillerées de fleur de farine , cinq ou six œufs, & du sel à discretion ; broüillez-le tout ensemble iusqu'à ce que la farine soit incorporée exactement avec le reste des ingrediens ; versez cét appareil dans  
une



une tourtiere, ou dans un poëslon, ou dans une escuelle, dans laquelle vous aurez estendu la grosseur d'un œuf, ou un peu plus de beurre frais : couvrez la tourtiere, mettez-la sur un peu de feu, & couvrez aussi le couvercle avec un peu de braize, & au bout d'un quart d'heure, ou un peu plus, vous decouvrirez la tourtiere, afin de voir si le gasteau est cuit, & s'il a assez de couleur dessus & dessous: & s'il en a assez, il n'y a qu'à le dresser sur une assiette pour le servir sur table: vous pouvez y mettre du sucre & de l'eau roze, & y picquer quelque morceau d'escorce de citron confite.

Au lieu de moëlle de pomme, vous pouvez employer de la chair de citrouille, ou de melon, ou de quelque autre fruit qui soit cuit pour en faire un gasteau.

## V.

*Oeufs foüettez en forme de gasteau  
ou poupelain.*

**C**Assiez par exemple quatre ou cinq œufs, mettez le blanc à part dans une escuelle , & les iaunes dans une autre escuelle ; battez bien le blanc des œufs jusques à ce qu'il soit reduit en escume, avec une petite poignée de jons ou de petits bastons; broüillez aussi un peu les jaunes: puis on mettra dans un poësson medio-cre , ou dans une tourtiere , quasi la grosseur de deux œufs de bon beurre frais ; & quand il sera fondu, & qu'il deviendra roux , il faudra rebatre un peu le blanc des œufs , & y adjouster deux bonnes cueillerées de sucre en poudre, & du sel à discretion: lorsque le beurre sera roux à demy , mettez-y une petite rotie , ou une crouste du dessus du pain, qui soit ronde & grande comme la moitié de la main ou environ,

viron, & incontinent apres versez-y le jaune des œufs, puis vous y adjoutez le blanc par dessus. Faites cuire ces œufs sur un peu de cendre chaude, ils seront cuits en peu de temps, & se brûlent aisément; donnez-leur de la couleur de la mesme façon qu'aux œufs au lait, puis vous les dresserez sur une assiette, & les poudrez de sucre.

## VI.

*Oeufs en beugnets.*

**P**renez du cocq, ou de l'herbe à chat, de la melisse, de la tenesie, du persil, de chacun deux ou trois brins, de la buglose bien tendre autant que de toutes les autres: vous pouvez y adjouster de la ciboulle & de la laitue: hachez bien menu toutes ces herbes: puis on battra par exemple six ou huit œufs, comme si c'estoit pour faire une aumelette: adjoustez-y les herbes hachées, & du sel à discretion.

Lors on fera fondre de bon beurre dans une poëfle, ou dans une escuelle large : & lors que le beurre fera demy roux, prenez de vos œufs battus avec une cueillerée assez grande, & en versez par cueillerées dans le beurre, tant que soit assez pour faire trois ou quatre beugnets de la grandeur de la main ou environ, & lors qu'ils seront cuits suffisamment, tirez-les à sec, & faites-en autant qu'il vous plaira: mais il faut les manger tout chauds; quelques uns y raspent du sucre par dessus.

## VII.

*Autres œufs en façon de beugnets,  
ou de macarons.*

**F**Aites cuire des œufs jusques à ce qu'ils soient durs, puis vous les hacherez avec du persil; & un peu de ciboulette & de thym, assaisonnez ce hachis avec du sel, & l'incorporez avec de la glaïre d'œufs, ou avec un jaune d'œuf crud, puis vous en ferez de petites



tités pelotes en façon d'andouillettes de la grosseur d'un œuf, ou en façon de macaron, ou de telle autre figure qu'il vous plaira; faites-les frire ou cuire un peu dans du beurre à demy roux sur le rechaud, ou dans la poêle, puis retirez-les à sec, & les poudrez d'un peu de muscade, & de sel, s'il est besoin.

## VIII.

*Autres œufs en façon de beugnets.*

Cassez quatre œufs, adjoustez-y du sel, battez-les, & en faites une aumelette, & dès qu'elle sera cuite à demy, hachez la avec une poignée de persil amorti sur une pelle de feu, adjoustez-y une demie once de raisin de Corinthe, & presque autant de pignon; liez ce hachis avec un œuf crud, & un peu de farine: puis on en fera de petites pelottes, ou des morceaux de telle figure qu'il vous plaira, faites-les cuire dans du beurre à demy roux,

comme au Chapitre precedent , puis les tirez à sec hors du beurre , & les poudrez de sucre & de sel, s'il est besoin ; mangez-les devant qu'ils soient refroidis.

## IX.

*Bisque aux œufs.*

**M**ettez dans un plat un liêt de tranches de bon fromage entre deux liêts de soupes, ou roties de pain sechées au feu , arrosez les de purée aux poix ou d'autre boüillon maigre, qui soit assaisonné de beurre & de sel, faites mitonner le tout quelque temps sur un peu de feu , puis il faudra garnir le potage avec du persil haché grossierement: puis vous y adjouâterez des œufs pochez en l'eau , ou aprestez en quelque autre maniere , entiers ou non ; vous pouvez mettre entre les œufs des morceaux de laite de carpe , ou de petits poissons frits comme de l'eperlan ou goujon, ou des aprestes de pain frit : adjoustez-y des capres &

& des champignons, ou autres beatilles maigres, telles que vous les aurez bien cuites & assaisonnées: quelques-uns y mettent des raisins de Corinthe, & des pruneaux boüillis: Assaisonnez le tout de quelques cloux de girofle entiers ou rompus grossierement, ou de quelque autre episse, comme de gingembre: lors vous adjousterez doucement autant qu'il sera besoin de purée, ou d'autre boüillon maigre bien beurré, & remettrez le plat sur le feu pour quelque temps, prenant garde que le pain s'attache au fonds: on peut adjouster du verjus en cette bisque, ou de la fausse verte; quelques-uns y mettent du vin: quand la bisque sera prestte & de bon goust, rapez-y de la muscade, ou de la crouste de pain, & la servez.

## X.

*Civé aux œufs.*

**F**Aites chauffer de bon huyle, cassez-y des œufs, & les retirez à sec

avant que le jaune soit beaucoup durcy ; puis les mettez dans un plat, & y adjoustez une fausse faite avec de l'oignon coupé par roüelles, & frites avec de l'huyle, le tout assaisonné de sel & de verjus:rapez-y un peu de muscade.

## XI.

*Herbolade.*

**M**ettez, par exemple, huit jaunes d'œufs dans un plat d'argent, ou autre, qui ne soit pas bien large ; & si c'est un jour gras, delayez les avec environ un demy septier de bon boüillon de viande, qui soit fait sans herbes:au lieu de boüillon vous pouvez employer de la crème : ou du lait: adjoustez-y une petite pincée de sel menu, & deux macarons écrasez bien menu: on peut y metre autant de biscuit rapé; adjoustez-y aussi trois ou quatre cueillerées de jus de poirée pilée dans un mortier avec de l'eau rose; mettez-y aussi un demy quarte-



ron de sucre en poudre:versez cét appareil dans un plat,dans lequel il y ait environ la grosseur d'une noix de bon beurre fondu,& laissez prédre au fonds l'herbolade sur le feu, & quand elle sera prise à demy,adjoustez-y une once d'escorce de citron confite, rapée, ou coupée en fort petits morceaux; adjoustez-y aussi une once de pistaches pelées & pilées,& laissez prendre entierement l'herbolade sur un feu mediocre, & lors vous luy donnerez un peu de couleur avec une pefle rouge, puis on retirera le plat hors du feu, & l'on piquera dans l'herbolade de petites trenches d'escorce de citron confite,sucrez-là par dessus.

## C H A P I T R E XXIX.

*Diverses manieres d'apprester les œufs perdus ou pochez, cuits en l'eau.*

*Premiere maniere.*

F Aites boüillir de l'eau, puis cassez des œufs les uns apres les autres,

tres, & les versez separément dans l'eau bouillante : & lors qu'ils seront cuits mediocrement, tirez-les à sec sans les laisser durcir. Ils peuvent servir pour garnir un potage d'herbes, ou tel autre qu'il vous plaira. On peut aussi servir ces œufs avec diverses sausses, & quelque fois on les poche dans du lait, ou dans du vin doux.

*Seconde maniere.*

Mettez en un plat quatre œufs perdus, ou pochez, & les assaisonnez de sel : vous pouvez y raper du fromage par dessus.

*Troisiesme maniere.*

On peut mettre de ces œufs dans un plat, adjoustez-y un peu de sel, & les poudrez de sucre, & de quelque goutte d'eau roze, ou de verjus, ou de jus de citron, ou d'orange ; vous pouvez y adjouster un peu de canelle en poudre, ou de l'eau de canelle.

*Quatriesme maniere.*

Ou bien, vous mettrez de ces œufs dans un plat, dans lequel il y ait un  
peu

peu de bon beurre fondu , assaisonnez-les de sel : vous pouvez y adjouster du sucre ; & si vous n'y mettez point de sucre , la muscade n'y sera point mauvaife. on peut donner couleur à ces œufs avant que les mettre dans le plat , en tenant dessus l'espace de quelque temps une pefle ou poëlle bien chauffée.

*Cinquiesme maniere.*

Quelquefois on met de la fausse verte , & on les tient quelque temps sur le feu , assaisonnez-les de sel & de muscade.

*Sixiesme maniere.*

Ou bien , vous ferez roussir du beurre dans une poëlle , puis faites-y cuire de l'oignon haché ; assaisonnez-les de sel bien menu , & de poivre ; & quand l'oignon sera cuit , adjoustez-y un fil de vinaigre , & incontinent apres on versera cette fausse sur les œufs pochez : quelques-vns y adjoustant un peu de muscade. Remarquez , que si les œufs sont arrangez  
dans

dans le plat en façon d'un poisson, on les appelle un Saumon d'œufs.

*Septiesme maniere.*

Faites cuire dans le beurre roux de l'oignon haché, & lors qu'il sera cuit, adjoustez-y une sausse faite avec du vinaigre, & de la moustarde meslée ensemble, assaisonnée de sel, & versez cette sausse sur les œufs.

*Huictiesme maniere.*

Ou bien faites roussir du beurre, puis adjoustez-y une sausse, composée de moustarde douce, ou de raisiné dilayé avec du vin, ou de l'hypocras; retirez incontinent la poëlle hors du feu, sans faire boüillir cette sausse, & la versés sur vos œufs. Au lieu de faire roussir le beurre dans la poëlle, il suffit de le faire fondre dans un plat: puis on y adjousterá l'hypocras ou moustarde douce delayée, comme a esté dit: en suite on y mettra les œufs pochez, & vous rasprez du sucre par dessus.



*Neufiesme maniere.*

On peut faire une farce d'herbes , & la mettre dans un plat, & arranger par dessus les œufs, & adjouster quelques apprestes de pain frites dans le beurre, ou des tranches d'aumelettes, & rasper dessus de la muscade, ou du sucre.

*Dixiesme maniere.*

On peut aussi faire fondre de bon beurre dans un plat sur un feu mediocre ; puis vous casserez des œufs , & apres en avoir osté la glaire , vous mettrez les moyeux entiers dans une escuelle, & les verserez l'un apres l'autre dans le beurre fondu ; & quand le beurre commencera à boüillir, retirez le plat hors du feu. On peut adjouster par dessus un petit de canelle en poudre.

## CHAPITRE XXX.

*Diverses manieres d'apprester les œufs durs.**Premiere maniere.*

**M**ettez dans un plat un morceau de beurre ; du vinaigre, ou du verjus, & un peu de sel : & lors que le beurre sera fondu, adjouûtez y trois jaunes d'œufs durs qui soyent écachez; dil ayez-les dans la fausse, puis il faudra garnir le plat avec des œufs durs coupez par moitié, ou par quartiers, raspez-y un peu de muscade par dessus, ou de la crouste de pain.

*Seconde maniere.*

Faites roussir du beurre dans la poëlle : vous pouvez y adjouûter du persil, ou de la ciboule qui soit hachée : & quand cela sera cuit, versez-le dans un plat apres l'avoir assaisonné de sel & de poivre: puis mettez-y des œufs durs coupez par moitié : On peut y mesler de la moustarde, ou faire

re

reune fausse à Robert : faites boüillir un peu cette fausse avant que de servir ces œufs.

*Troisiesme maniere.*

Quelquefois on frit simplement les œufs durs coupez par moitié ; quelquefois aussi on les trempe dans de la farine dilayée dans du vin ou du lait, puis on les frit en façon de bûgnets : & apres les avoir tirez à sec hors du beurre, mettez-les dans un plat, & les poudrez de sel : adjouâtes-y du vinaigre, ou du jus de citron, ou une fausse douce. On peut aussi y mettre de la canelle en poudre.

*Quatriesme maniere.*

On peut servir ces œufs avec les fausses proposées pour les œufs pochés.

*Cinquiesme maniere.*

Vous pouvez encore mettre dans un plat des œufs coupez par moitié, & les assaisonner d'une fausse blanche faite dans la poëlle avec des jaunes d'œufs cruds, & du verjus, ou vin blanc

blanc delayé ensemble, le tout assaisonné de sel, & d'un peu d'espace, ou de poudre de fines herbes; puis verser le tout sur vos œufs.

## CHAPITRE XXXI.

### *Oeufs à la Portugaise.*

**V**ous pouvez fricasser ou frire en la poëlle des œufs durs, ainsi que suit: Il faut premierement fricasser dans du beurre du persil haché menu, ou de l'oignon, ou des ciboules: & quand le persil ou l'oignon sera cuit à demy, versez-y des œufs durs coupez par roüelles: on peut-y adjoûter une poignée de champignons, pelez, lavez & coupez par morceaux; assaisonnez le tout de sel, & le fricassez bien dans la poëlle: & sur la fin vous y mettrez du vinaigre: quand ces œufs seront hachez dans le plat, vous pouvez y rasper de la muscade par dessus, & les garnir aussi de pain frit en apprettes, que vous y larderez comme  
dans



dans un hachis de carpe: on peut aussi enjoliver cette fricassée avec des tranches de citrons crus.

Quelquefois on fricasse à demy de l'oignon, ou du persil, avec de bon beurre, puis on y adjoint des œufs durs coupez par roüelles: & un peu avant qu'on les tire de la poëlle, on y adjoint une sauce composée de moutarde dilayée avec du verjus ou du vinaigre, & assaisonnée de sel: & apres leur avoir donné un tour ou deux de poëlle sur le feu, il n'y a qu'à les dresser: vous pouvez-y rasper un peu de muscade par dessus.

## II.

*Oeufs durs farcis.*

**P**Renés des herbes douces, comme laitues, pourpier, porreau, bourache, oseille, persil, ou cerfueil, & un peu de thym: ostez la tige des herbes, & si vous desirez que la farce soit de haut goust, mettez y beaucoup de persil

fil ou de cerfueil, & quelques cibou-  
lettes: les herbes estans bien nettes &  
lavées, il faudra les hacher: assaison-  
nez-les de sel, & d'un peu de cloux de  
girofle, ou de poivre: on peut ha-  
cher avec les herbes, des champi-  
gnons bien nets, & qui soient desja  
cuits & bien assaisonnez: il y a mes-  
me des personnes qui y adjointent du  
fromage coupé bien menu. Versez  
cette farce dans une poëlle, & la fai-  
tes cuire avec du beurre à demy roux,  
ou avec d'autre graisse ou huile: &  
quand elle est cuite à demy, quelques-  
uns y adjointent du raisin de Corin-  
the, ou du pignon; ce qui n'est point  
nécessaire; il suffit de l'assaisonner de  
sel: & quand elle sera cuite, vous y  
mettrez des jaunes d'œufs durs qui  
soient coupez par petits morceaux,  
& donnerez encore deux ou trois  
tours de poëlle, puis vous la dresse-  
rez dans un plat, & la garnirez par des-  
sus avec des œufs durs coupez par  
moitié: quelquefois on oste le jaune  
des

des œufs durs pour le mesler avec la farce : & lors qu'elle est cuite, on en remplit le blanc avant que de le poser sur le reste de la farce : quelquefois au lieu de mettre les blancs d'œufs sur la farce, on se contente d'y picquer des aprestes de pain, ou de petits gasteaux de paste frits dans le beurre : & on peut rasper par dessus un petit de muscade, ou de crouste de pain.

## I I I.

*Oeufs à l'oseille.*

**B**Eaucoup se contentent de faire cuire dans un plat, ou dans une poëlle, de l'oseille ou vinette, apres en avoir osté les tiges : mettez y de bon beurre, & du sel à discretion : vous pouvez y adjoûter du poivre, ou de l'espië : & la farce estant cuite, mettez y les œufs durs coupez par moitié, ou par quartiers : quelquefois on fait une fausse blanche avec des jaunes d'œufs cruds detrempez avec un peu de verjus ou d'eau, & on la melle

K

avec

218      LE PASTISSIER  
avec l'oseille quand elle est cuite, puis  
on y adjouste les œufs : vous pouvez  
y rasper de la muscade par dessus.

## CHAPITRE XXXII.

### *Diverses manieres de faire les Aumelettes.*

#### Aumelette simple.

##### *Premiere maniere.*

**P**renez par exemple une demie  
douzaine d'œufs , cassez les se-  
parément sur une assiette , puis les  
battez tous ensemble dans un plat ,  
adjoûtez-y du sel menu , & quelque  
goutte d'eau ou de laiçt : faites fon-  
dre du beurre dans une poëlle : & lors  
qu'il sera roux, versez-y les œufs bat-  
tus, & les laissez cuire plus ou moins,  
suivant que vous desirez avoir une au-  
melette baveuse ou seche. Au defaut  
de beurre, on se peut servir d'huile, ou  
d'autre graisse pour faire ces œufs , &  
toute autre sorte d'aumelettes.

Si vous desirez qu'une aumelette  
soit



soit verte, il n'y a qu'à mettre de la fausse verte dans les œufs lors qu'on les bat; ou bien vous en pouvez servir avec l'aumelette; mais ordinairement on aime mieux un filet de vinaigre: On peut servir de la moustarde, soit commune, soit douce: & lors il est à propos de servir l'aumelette roulée comme une andouille, & fendue par les deux bouts, qu'il faut escarter un peu loin de l'autre.

## I I.

*Aumelette à la Celestine.*

**C**Assez une douzaine ou vingtaine d'œufs plus ou moins: assaisonnez-les de sel, & les battez: vous pouvez-y adjouster de la mie de pain blanc bien emiée, & du persil haché, ou du sucre en poudre: mettez y aussi de bon beurre frais coupé par petites tranches, autant qu'il en faudroit dans une poëlle pour y fricasser grassement une pareille quantité d'œufs; & cependant que l'on bat le tout ensemble,

il faut mettre dans une poëlle à frire bien nette une livre de bonne huile d'olive ou de beurre, & le faire chauffer jusques à ce qu'il boüille, & aussitost le verser hors de la poëlle: & sans l'essuyer, vous y verserez en mesme temps les œufs battus, assaisonnés de sel & de beurre comme il a esté dit: laissez-les cuire, & les remués seulement dans le milieu doucement avec un baston un peu large & plat par le bout, ou avec la pointe d'un cousteau, afin que les œufs se prennent mieux: lors que l'aumelette sera cuite à demy, retournés-la avec une assiette ou un friquet, pour achever de la faire cuire, & pour empescher qu'elle ne s'attache à la poëlle & ne brusle: mouvés souvent la poëlle. Quand cette aumelette sera dressée, vous pouvez la poudrer de sucre, & l'arroser d'un peu d'eau rose & de canelle. On peut faire aisément cette aumelette dans une tourtiere couverte qui soit haute de bords.

## III.

*Aumelette cretonneuse.*

**B**Attez par exemple six œufs, assaisonnez-les de sel: & le beurre estant fondu dans la poëlle, versez-y en mesme temps les œufs battus, & incontinent apres vous y adjouûterez du pain en appreste, ou de la mie de pain bien menuë qui soit frite; il faut répandre l'un ou l'autre dâs la poëlle sur le feu, & quand l'aumelette sera cuite & que vous la verserez dans le plat, faites en sorte que le pain frit soit dessus: quelques-uns font frire du persil, & le mettent encore par dessus, & quelquefois on y jette aussi un peu de vinaigre à peu pres comme les Pastissiers mettent de l'eau rose sur les tartes.

## IV.

*Aumelette aux pommes.*

**P**Elés trois ou quatre pommes, & les couppés en roüelles, fricassez-les

dans la poëlle avec un quarteron & demy ou environ de beurre frais, & de sucre autant qu'il vous plaira: & quâd elles seront cuites, vous pouvez verser par dessus sept ou huit œufs battus & assaisonnez de sel: remués souvent la poëlle pour empescher que l'aumelette ne tienne & ne brusle: & lors que vous la verserez dans le plat, vous ferés en sorte que les pommes soient enfermées au dedans: puis on poudra l'aumelette par dessus avec du sucre.

Il est plus aisé quand les pommes sont cuites, de les tirer à sec hors de la poëlle & les mettre sur une assiette: puis on fera une aumelette un peu baveuse: & lors qu'elle sera assés cuite, on peut y enfermer promptement les pommes, puis y rasper du sucre par dessus.

Il y en a qui se contentent de mettre sur une assiette les pommes fricassées, & les couvrent d'une aumelette baveuse, laquelle on poudre de sucre.



## V.

*Aumelette à la mode.*

**B**attez des œufs & les fallés; adjoutez-y du pignon, du raisin de Corinthe, & de l'escorce de citron confite hachée menu: le beurre estant fondu & à demy roux dans la poëlle, verses-y les œufs en les broüillant bien: dressés cette aumelette dès qu'elle sera cuite modérément: on peut la rouler comme une andoüille: raspez y du sucre par dessus: vous pouvez aussi y adjouïter par dessus quelques gouttes d'eau rose ou de canelle.

## VI.

*Aumelette à l'escorce de citron.*

**B**attez des œufs avec un peu de blaiçt: vous pouvez-y adjouïter un peu de mie de pain blanc bien emiée: mettés y de l'escorce de citron confite raspée bien menu, & du sel à discretion, & faites l'aumelette.

*Aumelette au lard.*

**P**renez le gras d'un quarteron de lard ou environ, ostez les leveures, & coupés le lard en petits morceaux, qui soient gros à peu près comme une noisette; faites le fondre en la poëlle : & lors qu'il commencera à se feicher, adjoustez y six ou sept œufs batrus, & salés si besoin est.

## VIII.

*Autre maniere.*

**C**assez six ou sept œufs; adjoustez-y environ demy quarteron de lard couppé menu, & du sel s'il est besoin : battés le tout ensemble, & le versez dans la poëlle en laquelle il y ait autant qu'il est besoin de beurre à demy-roux, ou de moiëlle fonduë, & faites cuire l'aumelette.

## IX.

*Aumelette à la crème.*

**C**assez six œufs; adjoustez-y trois ou quatre cuillierées de crème & du

du sel à discretion : battés bien le tout ensemble, & le versés dans le beurre à demy roux, & faites cuire modere-  
ment cette aumelette.

## X.

*Autre aumelette à la crème.*

**F**Aites fondre environ un quarte-  
ron de beurre dans une poëlle,  
puis vous y verferés une demie dou-  
zaine d'œufs battus & fallés suffisam-  
ment : & lors qu'ils seront pris, ad-  
joustez-y environ un poillon de bon-  
ne crème : & quand elle sera cuite  
& dressée, raspez-y du sucre par des-  
sus : vous pouvés aussi y adjouster de  
l'eau rose. Il ne faut point que la crème  
boüille ; c'est pourquoy si l'aumelette  
n'estoit assés cuite lors qu'on y met la  
crème, on fera rougir une pelle pour  
luy donner couleur.

## XI.

*Aumelette aux herbes.*

**H**Achez des herbes douces, com-  
me laittües, oseille, bourache,

buglose, mauves : ostés la tige des herbes, & quand elles seront bien hachées, il faut les battre avec les œufs, & y adjoûter du sel : & si vous desirez que vostre aumelette soit douce, adjoûtez-y du raisin de Corinthe : faites fondre du beurre, & quand il sera assez chaud, versez-y les œufs : & quand l'aumelette sera dressée, raspez-y du sucre par dessus. Si vous desirés que cette aumelette soit de haut goust, mettez-y plus de sel, & de l'épisse.

## XII.

*Aumelette au persil.*

**C**Assés des œufs, adjoûtez-y de la fucille de persil haché menu, & du sel : battez vos œufs, & faites vostre aumelette. On peut hacher grossièrement une ou deux poignées de persil, & le frire dans du beurre, puis y adjoûter six ou sept œufs battus & assaisonnés de sel.

## XIII.



## XIII.

*Aumelette à la sciboulette.*

**H**Achez de la sciboulette, & la battés avec des œufs : lesquels estants assaisonnés de sel, vous les verserez dans du beurre à demy roux, ou dans de l'huile, pour en faire vne aumelette.

## XIV.

*Aumelette farcie avec cichorée.*

**P**Renez de la cichorée blanche, & la trempez dans de l'eau boüillante; on peut se servir de cichorée sauvage : retirez-la hors de l'eau un peu de temps apres, esgouttés-la; puis il faut la hacher menu: assaisonnés-la de sel : vous pouvez y adjoûter des champignons à demy cuits & coupez par petits morceaux : faites cuire le tout avec du beurre : puis les tirez à sec, & les meslez avec des œufs battus pour en faire promptement une aumelette, laquelle ne doit pas estre

beaucoup cuite: dressez-la, & y raspez dessus de la muscade ou du sucre.

## XV.

*Aumelette au fromage.*

**P**endant que le beurre fond dans la poëlle, il faut couper du fromage bien menu, & le battre avec les œufs: adjouitez-y du sel à discretion, & versez le tout dans du beurre à demy roux pour faire l'aumelette.

## XVI.

*Aumelette aux concombres.*

**P**renez d'une aumelette autant qu'il sera besoin, hachez-la menu: vous pouvez-y adjouër du pignon & du raisin de Corinthe, ou de la farce d'herbes, ou du hachis de poissons bien assaisonné & cuit, ou des laites de carpes qui soient desja cuites: vous pouvez aussi mettre avec chacune de ces choses des champignons hachez menu & cuits à demy: incorporez le tout avec quelques blancs ou jaunes d'œufs cruds, puis en remplissez de  
gros

gros concombres , apres les avoir creusez & vuidez ; estans remplis il faut reboucher l'entrée, peler les concombres & les faire cuire entre deux plats, ou dans une tourtiere, les assaisonnant de beurre & de sel ; & lors que la fausse sera presque faite, ajoutez-y un peu de verjus ou de vinaigre s'il est besoin , ou de la fausse de poisson: raspez-y de la muscade par dessus, & de la crouste de pain , ou mettez-y du sucre, le tout suivant la qualité de la farce ou hachis dont le concombre sera remply. Au lieu de fausse on peut faire une aumelette fort mince & baveuse pour y envelopper un concombre farcy , lors qu'il est cuit & prest à manger.

On peut farcir un concombre avec du roignon de veau cuit , & haché avec sa graisse & jaune d'œufs , des pignons, raisins de Corinthe, sel &c. Et lors qu'il sera cuit entre deux plats ou en la poëlle , on achevera de l'apprester comme il a esté dit.

*Aumelette à la Turque.*

**P**renez de la chair d'un rable de lievre, ou d'autre venaïson, hachez-la menu avec un peu de lard gras, des pistaches ou pignons, ou amandes, ou avelaines, ou noisettes pilées, ou bien des marons ou chataignes rosties & pelées, ou de la crouste de pain coupée par morceaux à guise de chataignes: assaisonnez ce hachis de sel, d'épisses & de quelque peu de fines herbes. Si la chair est crüe, il faut avoir du beurre ou de la moëlle, ou de bonne graisse coupée bien menuë: & quand elle sera fonduë dans la poëlle, versez-y la chair hachée & assaisonnée des ingrediens susdits, & la faite cuire. En suite, faites fondre du beurre dans une poëlle, & faites une aumelette, & quand elle sera cuite à demy, ajoutez-y le hachis: & lors que l'aumelette sera cuite, retirez-la de la poëlle avec une escumoire ou une assiette, sans



fans rien rompre , & la recevez dans un plat, en sorte que le hachis paroisse dessus : puis on arrosera l'aumelette avec du jus de mouton , ou d'autre viande rotie : raspez-y de la muscade par dessus : on peut adjouster des mouilletes de pain frites , & des tranches de citron decouppées.

Si la chair de lievre ou d'autre venaison est rotie, il n'y a qu'à la hacher & assaisonner, comme il a esté dit, puis faire l'aumelette : & quand elle sera cuite à demy, adjoutez-y le hachis : puis on achevera l'aumelette. Au défaut de venaison , vous pouvez employer du hachis de viandes ordinaires.

## XVIII.

*Aumelette au roignon de veau.*

**P**renez le roignon d'une longe de veau apres qu'elle est rotie , hachez-le avec sa graisse, & l'assaisonnez de sel, d'épices, & de quelque peu de thym , ou de quelques autres herbes fines ; on peut-y adjouster de petites  
crou-

croustes de pain fricassées, ou des champignons cuits, ou des pistaches pelées puis on fera une aumelette: & lors qu'elle sera cuite à demy, versez-y le hachis, & lors que l'aumelette sera cuite, dressez-la dās un plat, adjoũtez-y de la muscade par dessus, ou du sucre.

## XIX.

*Aumelette ou tourte aux œufs, & hachis de poisson.*

**P**renez de la chair de carpe, ou d'autre poisson bien desossée, & des laites de carpes blanchies, adjoũtez-y du sel & du poivre, ou de l'episse; & si vous voulez, des champignons: faites un hachis: vous pouvez-y adjouster du pignon, du raisin de Corinthe, & de l'escorce de citron confite couppée bien menu; faites cuire le tout dans une poëlle ou tourtiere avec du beurre: & quand le hachis sera cuit, vous ferez une aumelette bien assaisonnée: & quand elle sera cuite à demy, versez-y le hachis  
tiré

tiré à sec hors de sa sausse, & quand l'aumelette sera cuite, il faut la rouler & la mettre sur un plat, & la fendre par les deux bouts, lesquels vous escarterez en forme d'estoille: raspez du sucre par dessus, & l'arrosez si bon vous semble avec de l'eau roze.

## X X.

*Aumelette à la farce.*

**F**Aites de la farce avec des herbes douces, des jaunes d'œufs durs, le tout assaisonné de sel; vous pouvez-y hacher aussi des champignons cuits à demy, ou du raisin de Corinthe: mettez cette farce sur une assiette ou dans un plat, & la couvrez d'une aumelette baveuse.

## X X I.

*Aumelette aux asperges.*

**P**Renez des asperges qui soient tendres & menuës, rompez-les par petits morceaux, faites-les cuire à demy dans du beurre roussi en la poëlle; en suite, versez-y des œufs battus assai-

## 234 LE PASTISSIER

saïsonnéz de sel, & faites l'aumelette: D'autres font parboüillir les asperges dans de l'eau salée, & apres les avoir tirez secs du bouillon, & qu'elles sont esgouttées, on les met dans la poëlle avec des œufs battus: l'aumelette estant faite & dressée, adjoustez-y un filet de vinaigre, ou de verjus; quelquefois on prend des champignons bien lavez, & coupez par morceaux; on les fait frire entre deux plats sur le feu, puis on les presse, & on se sert de l'eau qui en sort pour en arroser l'aumelette, sur laquelle on peut aussi rasper de la muscade.

## XXII.

*Aumelette au pain, ou ratton.*

**B**Attez par exemple quatre œufs frais avec cinq ou six cueillierées de laiët, adjoustez-y du sel, & environ la grosseur d'un œuf ou un peu plus de mie de pain blanc bien menuë, ou plein une cueillierée d'argët de farine, qu'il faut dilayer exactement avec les œufs.



œufs en les battant ensemble: puis on les versera dans le beurre pour faire l'aumelette, laquelle il faut retourner une fois: n'épargnez pas le beurre. Quand l'aumelette est cuite, vous pouvez-la couper par tranches longues comme de biscuits, ou de telle autre figure qu'il vous plaira: adjoustez-y du sucre, & un peu d'eau roze.

Si vous ne retournez pas cette aumelette dans la poëlle, & que vous la laissez baveuse d'un costé, elle n'en vaudra pas moins.

On peut faire cuire ces œufs dans un poësson mediocre de cuivre jaune, qui soit haut de bords, ou dans une petite tourtiere, pour en faire une façon de gasteau, & pour le rendre plus excellent; vous adjousterez encores dans les œufs deux ou trois cueillieres de sucre en poudre, battez-les bien & les versez dans la tourtiere ou poësson, dans lequel il y ait la grosseur d'un œuf de poule, ou un peu plus de bon beurre frais à demy roux: faites  
cui-

cuire doucement ces œufs, & à petit feu : & à mesure que le fonds se prendra, vous le pouvez tirer dessus avec une cueillierée. On peut faire ces œufs sans y mettre du lait : lors qu'ils seront pris par tout, presentez-les au feu, ou les couvrez d'une pesse bien chaude pour raffermir le dessus; puis vous dresserez le gasteau sur une assiette: vous pouvez y adjouster du sucre.

## XXIII.

*Oeufs au miroir.*

**E** Stendez dans un plat avec le dos d'une cueillierée environ la grosseur d'un œuf de bon beurre, cassez-y en suite cinq ou six œufs, & les assaisonnez de sel bien menu, puis vous mettrez environ six cueillierées de bonne crème sur le blanc des œufs, & y adjousterez un petit de sel; faites cuire ces œufs, & donnez-leur de la couleur sur la fin avec une pesse chaude, sans toutefois faire durcir le jaune.

## XXIV.

## XXIV.

*Oeufs au beurre noir.*

**F**Aites bien roussir du beurre en la poëlle, cassez des œufs dans un plat & sans les battre versez-les dans le beurre, & les assaisonnez de sel menu: & quand ils seront cuits, dressez les en un plat, & les arrosez de vinaigre qui ait passé par la poëlle: raspezy un peu de muscade par dessus. On peut adjouster une fausse à Robert à ces œufs, qui sont nommez par quelques-uns des œufs à la Milannoise.

## XXV.

*Oeufs au lait.*

**B**attez par exemple cinq ou six œufs, adjoustez-y du sel bien menu, & environ une chopine de bon lait, qu'il faut verser peu à peu à diverses fois, & bien dilayer les œufs avec une partie du lait, en y adjoustant une cueillierée de sucre en poudre. Versez cét appareil dans un plat qui soit sur un pot plein d'eau bouillante

lante ou sur un rechaud, & que dans ce plat il y ait environ la grosseur d'un œuf de poule de bon beurre fondu : quand les œufs au lait y seront versés, il faut couvrir le plat avec une autre escuelle, & laisser cuire doucemēt ces œufs sans les remuer. Lors qu'ils seront suffisamment cuits, il faut leur donner couleur avec une pelle bien chaude, ce qui aide à les achever de cuire par dessus: puis on les osterà hors du feu pour y rasper du sucre par dessus. Vous pouvez aussi y adjouster quelques gouttes d'eau roze, ou de canelle. Ces œufs estant cuits, si vous les gardez quelque temps sans les manger, il s'y fait de l'eau, principalement quand le lait n'est pas excellent : On peut neantmoins empêcher que ces œufs ne fassent de l'eau, en detrem-pant un peu de farine avec le lait avec lequel on les fait. Si vous les faites cuire sur un vaisseau quasi plain d'eau boiillante, ils seront beaucoup plus delicats, feront moins d'eau, & le plat  
ne



ne se fondra point: Il n'y a qu'à entretenir le feu pendant que ces œufs cuisent. Ils seront encores plus delicats, si vous les faites avec de la crème, & si vous n'y mettez que peu ou point de blanc des œufs, mais il en faudra davantage. Quelquefois on met dans les œufs au laiçt de la feuille de persil hachée menu, broüillez-la en dilayant les œufs, & ils serōt bons, encore qu'il n'y ait point de sucre: on fait quelquefois les œufs au laiçt sans y mettre de beurre.

### CHAPITRE XXXIII.

#### *Diverses manieres de Marmelades.*

*Marmelade ou Oeufs broüillez au verjus, sans beurre.*

**C**Assiez par exemple quatre œufs, battez-les, adjouâtes-y du sel & quatre cueillierées de verjus, mettez-le tout sur le feu, & le broüillez doucement avec une cueillierée d'argent, jusques à ce que les œufs soient pris suffisamment, & lors on les tirera hors  
du

du feu, & vous les broüillerez encore un petit, afin qu'ils achevent de se prendre. On peut de la mesme façon faire des œufs broüillez avec du jus de citron ou d'orange, & il en faut moins mettre, principalement de jus d'orange, parce qu'estant en trop grande quantité, on est obligé de le tenir long-temps sur le feu, ce qui le rend un peu amer.

## II.

*Oeufs broüillez au verjus  
avec beurre.*

**F**Aites fondre du beurre dans un plat ou dans une poëlle, battez par exemple quatre œufs avec du verjus:adjoustez-y du sel:versez-les dans le beurre, & les remuez jusques à ce qu'ils soient pris & espoissis:raspez-y un peu de muscade par dessus; vous pouvez-y adjoûter des apprestes de pain frit. *Autrement.*

Mettez du beurre frais & de bon miel dans une escuelle de terre sur le feu,

feu: & pendant que le beurre se fond, cassez une demie douzaine, ou tout autant, qu'il sera besoin de jaunes d'œufs, & y adjoustez environ un demy verre de verjus, pour une demie douzaine de jaunes d'œufs, sans qu'il y ait de blanc: assaisonnez-les de sel, & battez-le tout ensemble, comme si c'estoit pour faire une aumelette de jaunes d'œufs: versez-les dans le beurre, & les remuez tousjours avec une cueillière jusques à ce qu'ils soiēt espoissis.

## III.

*Oeufs broüillez au verjus de grain.*

**F**Aites cuire du verjus en grain dans du beurre, puis ayez des œufs battus avec du verjus, & assaisonez de sel, versez-les dans le beurre, & les broüillez jusques à ce qu'ils soient cuits, puis on y raspera un peu de muscade.

*Autres œufs broüilles.*

Dilayez par exemple quatre œufs avec un peu de verjus, & les faites cuire en les broüillant; & lors qu'ils se-

L

ront

ront cuits à demy , adjouſtez-y environ deux cueillierées de jus, ou ſauſſe de champignons, qu'on ait bien appreſtez. adjouſtez-y peu de ſel , & achevez de faire cuire ces œufs.

*IV. Oeufs broüillez avec boüillon de viande.*

**C**Aſſez, par exemple, quatre œufs frais, & les delayez avec environ ſix cueillierées de conſommé, ou d'autre bon boüillon de viande qui ſoit ſans herbes, verſez-y ce boüillon une cueillierée après l'autre; vous pouvez-y adjouſter un peu de verjus, & du ſel à diſcretion : faites les cuire à feu médiocre , juſques à ce qu'ils ſoient liez moderément, & lors on retirera le plat hors du feu , & vous pourrez-y raſper un peu de muſcade , ou de la crouſte de pain.

*V. Oeufs broüüiez à la crème.*

**B**attez quatre œufs dans un plat avec deux cueillierées de crème, af-  
ſai-



faisonnez-les de sel ; vous pouvez-y mettre aussi un peu d'escorce de citron confite , qui soit raspée ou coupée bien menu : versez cét appareil dans un autre plat, dans lequel il y ait du beurre fondu : faites-les cuire doucement , & les remuez jusques à ce qu'ils soient liez suffisamment.

# VI. *Oeufs broüillez au fromage.*

**M**ettez fondre dans un plat environ gros comme un œuf de beurre, cassez aussi dans un autre plat trois œufs, & les battez comme pour en faire une aumelette , adjoustez-y environ la grosseur d'une petite noix de fromage coupé en petits morceaux ; & lors que le beurre sera fondu , versez-y les œufs, & les faites cuire à feu mediocre , & les broüillez tousiours avec une cueillierée jusques à ce qu'ils soient liez modérément : puis on les tirera hors du feu : tenez-les couvers d'une assiette, de peur qu'ils ne se refroidissent , & les servez incontinent.

Si le fromage n'est pas beaucoup salé, adjouſtez-y autant qu'il ſera beſoin de ſel, en dilayant les œufs.

*VII. Oeufs broüillez avec cichorée.*

**C**Oupez bien menu de la cichorée blanche qui ſoit tendre, & la mettez entre deux plats, ou dans une tourtiere, ſur un feu mediocre, afin qu'elle iette ſon eau, puis on l'égouttera bien, puis on la ſera cuire avec du beurre & du ſel; & quand elle ſera bien cuite, on battrà des œufs comme pour en faire une aumelette: verſez-les dans le beurre dans lequel eſt la cichorée; par exemple, vous mettrez cinq ou ſix œufs pour faire un plat mediocre, & ils ſeront meilleurs d'autant plus qu'il y aura d'œufs; & ſi vous n'y mettez que le jaune, il en faudra un plus grand nombre; broüilles le tout enſemble, & y rſpez de la muſcade: & quand le tout ſera pris ſuffiſamment, & que ces œufs ſeront liez mediocrement, ne les remuez plus: il ſuffit de les couvrir & de

de les laisser encore quelque peu de temps sur le feu , afin qu'ils achevent de se cuire.

### VIII. *Oeufs broüillez aux concombres.*

**P**Elez des concombres , faites-les parboüillir dans l'eau : puis on les tirera à sec pour les faire esgouter; puis vous les couperez en tranches deliées, & vous en mettrez trois ou quatre poignées dans une poëlle, dans laquelle il y ait prés d'un quarteron de beurre à demy roux : assaisonnez-les de sel menu, & de poivre, & les fricassez, & quand ils le seront assez, versez-y trois ou quatre jaunes d'œufs delayez avec un peu de verjus, remuez le tout ensemble dans la poëlle , & lors que les œufs seront cuits suffisamment, dressez le tout dans un plat : on peut y rasper de la muscade par dessus.

IX. *Oeufs broüillez à la sausse verte.*

**C**Assez, par exemple, quatre œufs, & les battez un peu comme si c'estoit pour faire une aumelette, assaisonnez-les de sel & d'un peu de poivre & d'épisse; adjoustez environ la grosseur d'un œuf de mie de pain bien emiée: ou quasi autant de fleur de farine, battez bien ce meslange, & y adjoustez autant de cueillierées de sausse verte comme il y a d'œufs: puis on versera cét appareil dans un plat, dans lequel il y ait environ la grosseur d'un œuf de beurre frais, qui soit bien chaud, & demy roux; faites cuire doucement ces œufs, & les broüillez avec une cuilliere jusques à ce qu'ils soient cuits suffisamment.

X. *Autre Marmelade, ou œufs broüillez.*

**D**ilayez le blanc & le jaune de six œufs avec environ six cueillierées  
d'eau



d'eau roze , ou d'eau commune : adjou-  
tèz-y du sel avec un macaron é-  
cra-  
zé , & gros comme une noix de mie  
de pain blanc, qui soit emiée bien me-  
nu, ou deux macarons seulement, &  
environ la moitié d'une fucille d'e-  
sorce de citron confite , qui soit ra-  
spée ou coupée par petits morceaux.  
Versez cét appareil dans un plat, dans  
lequel il y ait environ la grosseur d'un  
œuf de bon beurre bien chaud: laissez  
cuire ces œufs, & les tournez de fois à  
autre avec une cueilliere , à la façon  
des autres œufs broüillez. Lors que  
cette Marmelade sera cuite suffisam-  
ment, sans la laisser trop secher, reti-  
rez-la hors du feu : on peut adjouster  
dans ces œufs une cueillierée ou deux  
d'hypocras, ou de malvoisie, ou de vin  
d'Espagne, lors qu'ils sont cuits à de-  
my, puis les broüiller avec la cueillie-  
re, & achever de les faire cuire mode-  
rément. Ces œufs sont plus agreables  
froids que chauds, & quand ils sont  
cuits, on les peut mettre dans une

abesse de paste fine, & en faire une tourte.

### XI. *Oeufs broüillez aux amandes.*

**P**renez un biscuit ou deux qui soient minces, separez-le dessus d'avec le dessous, & les faites secher près le feu : faites aussi durcir, par exemple, quatre œufs : puis on en tirera le jaune, écacez-le avec une cueilliere dās une escuelle, adjoustez-y trois autres jaunes d'œufs qui soient cruds, deux macarons reduits en poudre, ou la grosseur d'un bon œuf, ou un peu plus d'amandes pelées, qui soient pilées exactement avec un peu d'eau rose, & deux cueillieres de sucre, du sel à discretion, & meslez ces choses ensemble ; vous pouvez-y adjouster de l'escorce de citron confite, coupée biē menu : goustez de l'appareil, & si vous jugez qu'il soit bien assaisonné, mettez-le sur un peu de feu, & le broüillez avec une cueilliere ; & lors qu'il sera bien chaud, adjoustez-y des morceaux de

de biscuits sechez près le feu , & de la grandeur d'un quart-d'escu ou environ, enfoncez-les un peu dans la marmelade, en sorte qu'ils en soient couverts , & que neantmoins on les en puisse tirer commodément avec une fourchette.

## XII. *Autres œufs broüillez.*

**A** Ssaisonnez bien des champignons, ou des mousserons, & les faites cuire: on y peut-y adjoûter quelques asperges rompuës par morceaux: lors que les champignons ou mousserons seront prests à servir, cassez-y trois ou quatre œufs, & les broüillez, & les faites cuire avec le reste jusques à ce qu'ils soient liez suffisamment.

## XIII. *Oeufs à la Polonoise.*

**F** Aitez tréper de la miede pain blâc dans du boüillon du pot , puis on la pilera bien dans un mortier de marbre, puis vous la mettrez dans un plat; cassez-y douze œufs ou plus , adjoutez-y

stez-y un peu de sel , & cinq ou six cueilleres de boüillon, qu'il faut verser peu à peu en dilayant les œufs, puis on y mettra de l'escorce de citron confite raspee, ou seulement coupée par tranches bien deliées : versez cét appareil dans un plat, dans lequel il y ait du beurre frais qui soit fondu, & à demy rouz ; faites cuire doucement ces œufs , & les broüillez jusques à ce soient qu'ils pris. Au lieu de boüillon à la viande, on peut se servir de lait pour faire ces œufs.

#### XIV. *Oeufs mignons.*

**P**renez, par exemple, dix jaunes d'œufs frais, mettez-les dans un plat avec autant de cueillierées de consommé, ou de boüillon à la viande sans herbes, & qui soit degraissé: mettez-le cueillierée à cueillierée pour dilayer peu à peu les jaunes d'œufs en les remuant tousiours, afin de les dissoudre exactement dans le boüillon : puis vous y adjousterez environ un demy



demy quarteron ou un quarteron de  
 sucre en poudre, & une once d'e-  
 scorce de citron cōfite, raspée ou cou-  
 pée par petits morceaux extremémēt  
 minces: laissez tremper toutes ces cho-  
 ses ensemble environ une demie heu-  
 re, apres y avoir adjousté un peu de sel,  
 si vous jugez que le boüillon ne soit  
 pas assez salé. En suite il faudra mettre  
 environ quatre cueillierées d'eau roze  
 dans une autre escuelle, avec une de-  
 mie once de sucre: faites-les boüillir  
 environ une demie douzaine de boüil-  
 lons seulement, puis y versez les œufs  
 assaisonnées cōme il a esté dit: couvrez  
 le plat, faites-les cuire doucement cō-  
 me des œufs au laict: ou bien vous les  
 tournerez avec une cueilliere d'argent  
 cōme des œufs au verjus; & lorsqu'ils  
 seront pris, retirez le plat hors du feu:  
 puis quand ils seront un peu refroidis,  
 vous mettrez dessus environ une on-  
 ce de sucre en poudre, & quelquefois  
 on y adjousté quelque peu de musc  
 dissout dans de l'eau roze, ou de l'eau  
 de

252 LE PASTISS. FRANÇ.  
de canelle: mangez ces œufs à demy  
froid. Il sont bons aussi estant re-  
froidis.

X V. *Oeufs à la huguenotte.*

**C**Assiez quatre ou cinq œufs, & les  
mettez avec le jus d'un membre  
de mouton, ou de quelque autre  
viande rotie, broüillez-les ensemble  
sur le feu, & y adjoustez du sel; on  
peut y mettre du verjus, ou du jus de  
citron, ou d'orange; on y met aussi  
quelque-fois des champignons bien  
cuits & assaisonnez: dès que les œufs  
seront liez suffisamment, il faut les re-  
tirer du feu; tenez-les encore couverts  
quelque peu de temps, puis y raspez  
un peu de muscade: on y met quelque-  
fois un peu d'ambre gris en poudre,  
& du sucre. En cette mesme façon  
vous pourrez faire des œufs broüillez  
avec de la sausse d'asperges, ou de  
poulets, ou de poissons, apres en a-  
voir osté les arestes.

# Table des Matieres.

à la Princesse.	68
à la Cardinale.	56
d'affiette.	48
aux œufs.	196
à la sausse douce.	47
beatilles.	54
canards.	33
chapons.	44
cerf.	33
gandiveau.	51
à l'huile.	86
de pigeonneaux.	44
de pommes & poires.	111
de requeste.	63
Royau.	40
de sanglier.	33

## R.

<b>R</b> Affiner le beurre.	158
Ratons de plusieurs façons.	126
Rissolles de plusieurs façons.	171

## S.

<b>S</b> Anglier en paste.	33
Sucre en glace.	18

## T.

<b>T</b> Artes de diverses façons.	121
au fromage.	122, 124, 125
Talemoufes.	9136
Tourte à la cresse.	, 229
Tourte au lard.	98
aux œufs.	101, 197
	de

# Table des Matieres.

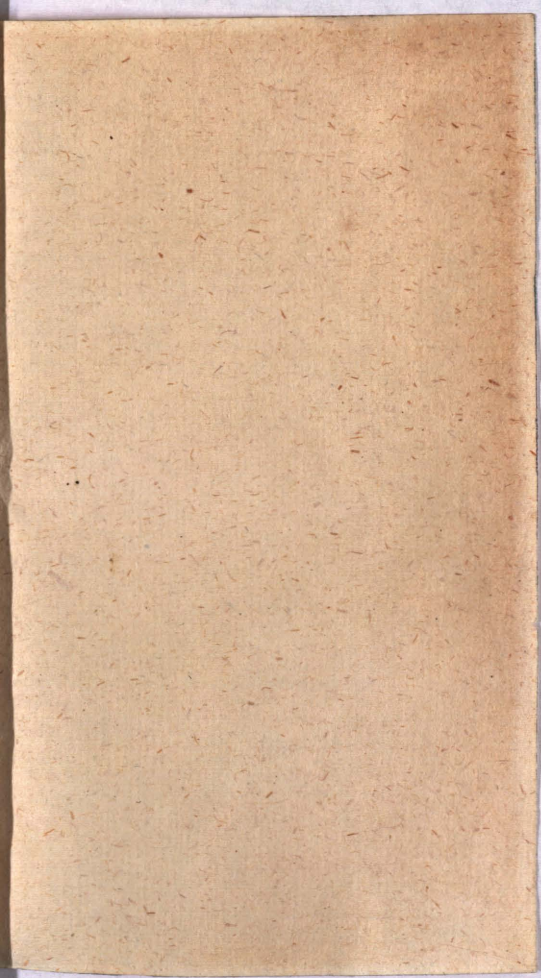
de beatilles.	54
de confitures.	112
de citrouille.	107
de fruiet crud.	106
d'herbes.	102
de francipanne.	114
de melon.	107
moëlle de bœuf.	97
d'œufs aux pommes.	198
pigeonneaux.	44
de pommes.	110
de racines.	105
de rognon de veau.	100
de viande hachée.	55
Tourons.	169

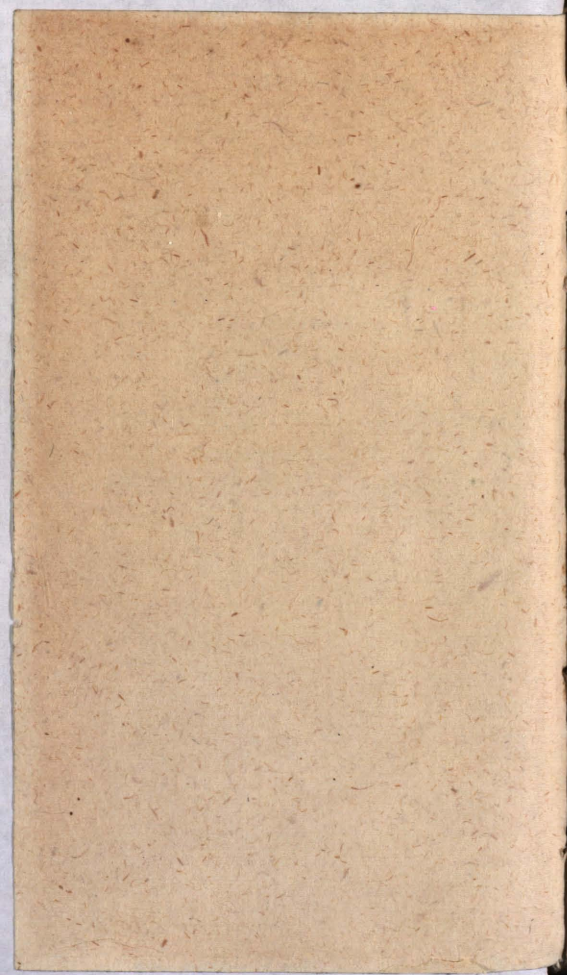
## V.

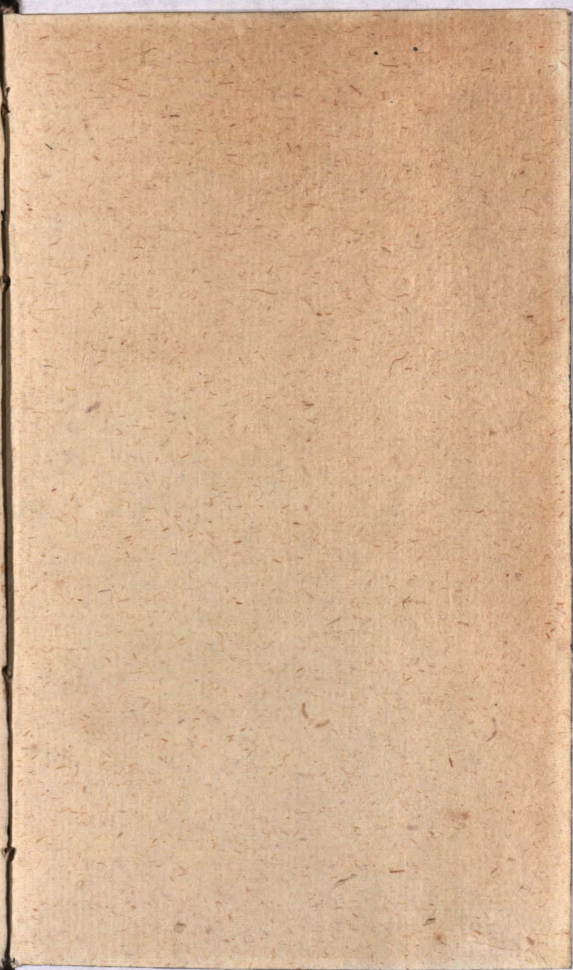
V Enaison en paste.	33
Veau & volaille d'Inde.	33

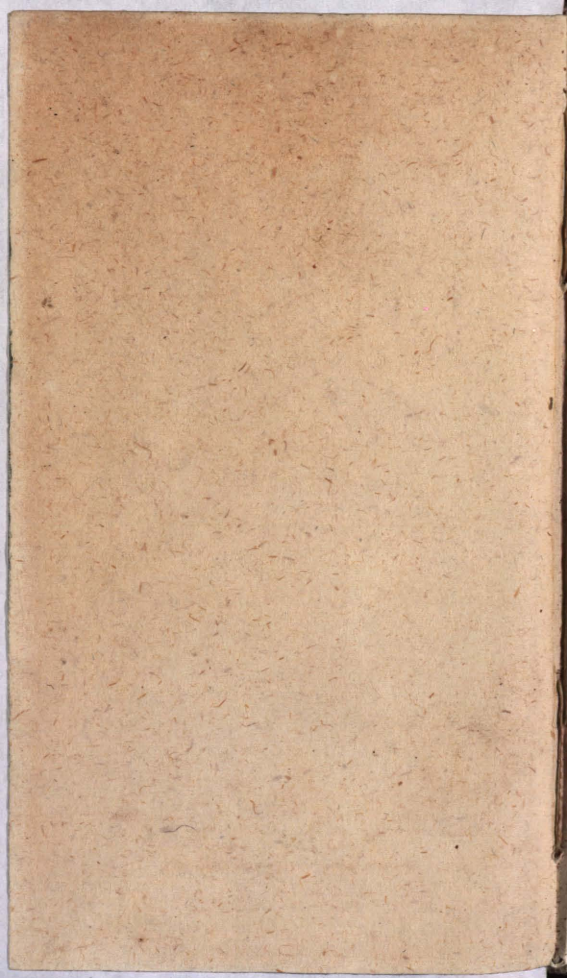
Fin de la Table des Matieres.



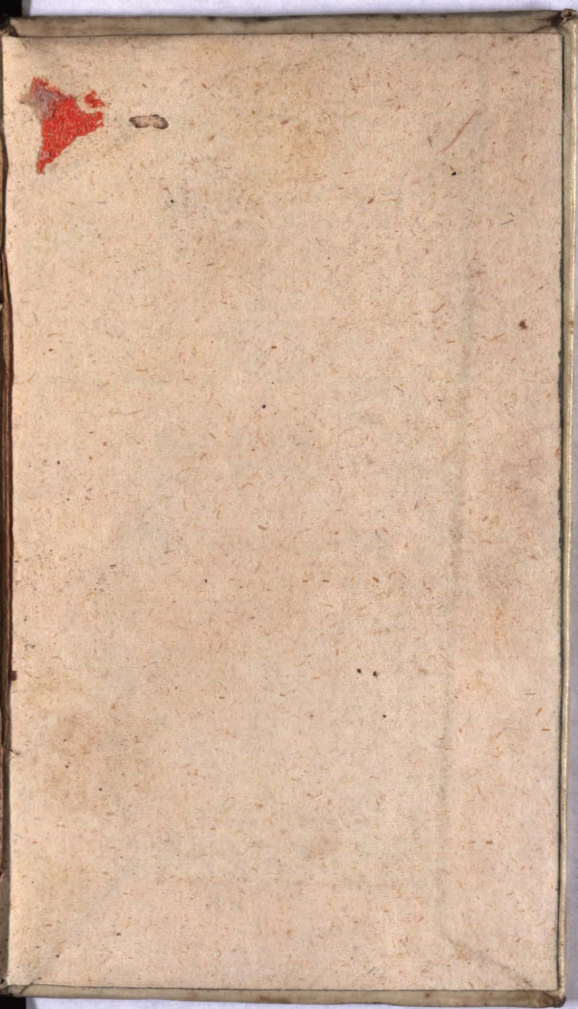


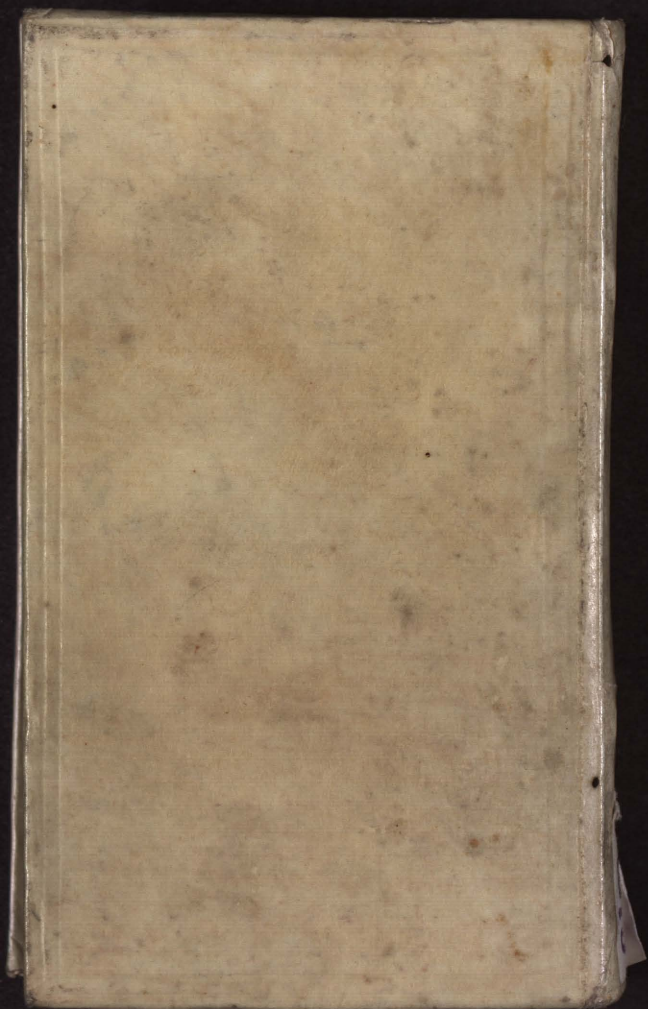












Cim. 64

2035  
1775